

CIRKULERA

EN

FR





Please record your model and serial numbers below for reference.

Veuillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous pour référence.

Purchase Date / Date d'achat

Model Number / Numéro de modèle

Serial Number / Numéro de série

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

Veuillez vous reporter à la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des fournisseurs de services après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Contents

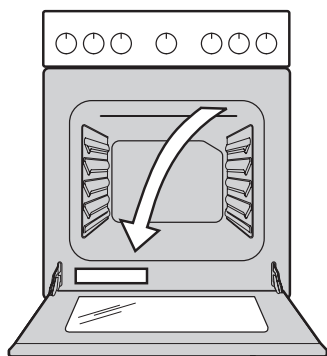
English 3

Français 37

NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Veuillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.



Serial and Model Number Location/ Emplacement de la plaque signalétique

Important Safety Information	3	Before Setting Oven Controls	16
Cooking Recommendations	9	Oven Controls.	17
Before Setting Surface Controls	12	Care and Cleaning.	26
Setting Surface Controls	15	Before You Call	32
		IKEA LIMITED GUARANTEE.	35

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

WARNING

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION

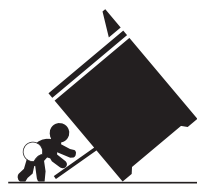
Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

IMPORTANT

Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

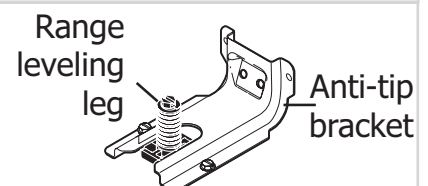
 **NOTE** - Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION**IMPORTANT**

Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance.

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

All materials used in construction of supports, enclosures, and cabinets surrounding the appliance must have a temperature rating above 200°F / 94°C.

GROUNDING INSTRUCTIONS**WARNING**

Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

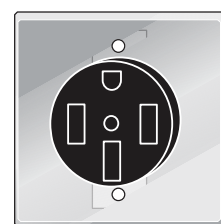
Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, the appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

Power supply cord with 4-prong grounding plug



240V grounded wall receptacle

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE**WARNING**

Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.

Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

**WARNING**

Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

**CAUTION**

When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.

Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

**CAUTION**

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP

Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

Glazed cooking utensils— Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

Do not use a searing grill meant for use with a broiler pan on the cooktop. The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

Protective liners—Do not use aluminum foil, aftermarket oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.

Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack.

Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE



CAUTION

Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

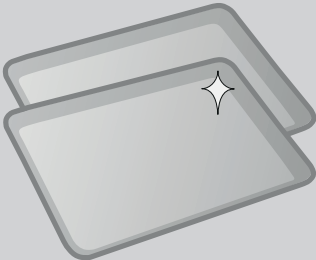
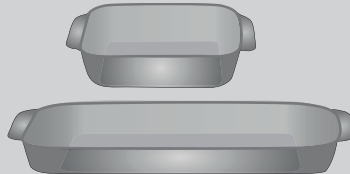
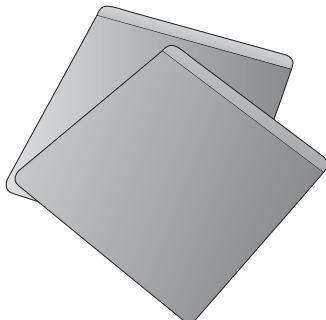
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

**WARNING**

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

Bakeware

The material of bakeware affects how evenly and quickly it transfers heat from the pan to the food.

Material	Attributes	Recommendation
Shiny metal bakeware 	Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.	Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.
Dark metal bakeware 	Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using dark bakeware.
Glass bakeware 	Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware. Glass is convenient, as the same piece of bakeware can be used for cooking, serving, and storing food.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.
Insulated bakeware 	Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware. Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using insulated bakeware.

Cooking Conditions

Conditions in your kitchen can affect the performance of your appliance when cooking food.

Material	Attributes	Recommendation
Aging cookware	As pans age and become discolored, cooking times may need to be reduced slightly.	If food is too dark or overcooked, use the minimum cook time in the recipe or packaging. If food is too light or undercooked, use the middle to maximum cook time in the recipe or packaging.
High altitude	Air is drier and air pressure is lower. Water boils at a lower temperature, and liquids evaporate faster. Foods may take longer to bake. Doughs may rise faster.	Adjust cooking temperature, cooking time, or recipes as needed. Increase amount of liquid in baking recipes. Increase cook time on cooktop. Cover dishes to reduce evaporation. Increase bake time or oven temperature. Reduce amount of baking soda or baking powder in recipe. Reduce rising time or punch down dough and allow it to rise twice.

Cooking Results

Small adjustments may fix a problem with food not being as done as you like or more done than you like.

Problems	Recommendation
Food too light	Use the middle to maximum cook time recommended on packaging or recipe.
Food too dark	Use the minimum cook time recommended on packaging or recipe.

Cooking Tips

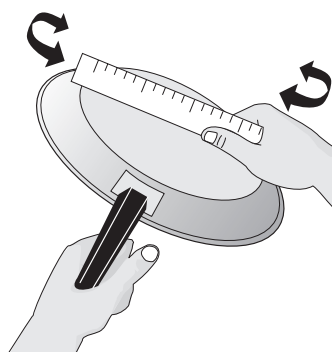
Use these additional tips to get the best results from your appliance.

Oven Use	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Oven Controls" on starting on page 17. When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Oven Use	Recommendation
Broiling / Roasting	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.
Convection Cooking	
Convection attributes	Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven. Convection saves time when using multiple racks or cooking several food items at once.
Convection bake	Reduce cooking temperature by 25° F (13-14° C) from the recipe unless the recipe is written for convection baking. Preheat the oven for best results.

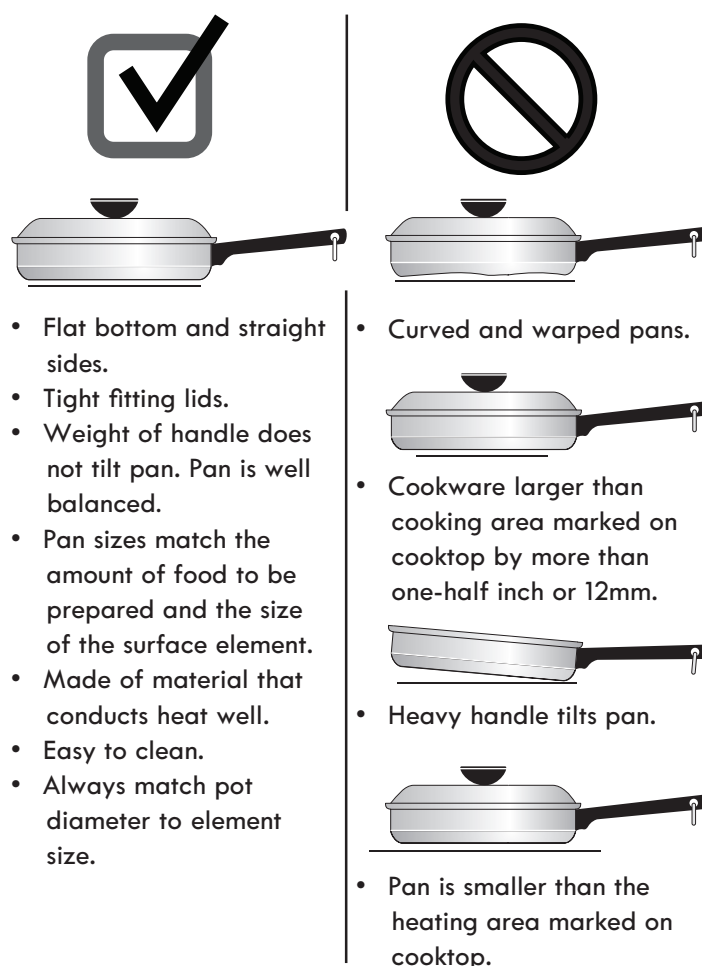
About the Ceramic Glass Cooktop

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figure 1 and Figure 2.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see Figure 1). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (see Figure 2).

Figure 1: Testing cookware



- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element size.

- Curved and warped pans.
- Cookware larger than cooking area marked on cooktop by more than one-half inch or 12mm.
- Heavy handle tilts pan.
- Pan is smaller than the heating area marked on cooktop.

Figure 2: Proper cookware

Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- **Stainless** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor that will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. If cast iron pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.



IMPORTANT

Do not place empty aluminum, glass, or porcelain-enamel coated cookware on the ceramic cooktop. The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly, especially if left empty, and they may bond to the ceramic cooktop. If the cookware melts it will damage the cooktop. Follow all the cookware manufacturer's recommendations for use and care of cookware.



CAUTION

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Placing food directly on the smoothtop surface (without cooking utensil) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause potential fire hazard. Never use the griddle or similar cooking sheet on the ceramic glass cooktop.

About Surface Elements

For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. Be sure to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop and only flat-bottomed cookware should be used. The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

NOTE

Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smooth top. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

For detailed information about the ceramic cooktop, refer to the "Cooktop Cleaning" on page 29.

CAUTION

Do not allow aluminum foil, or any material that can melt, to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

Cooktop Indicator Light

The Cooktop indicator light will turn on when one or more elements are turned on. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off (Figure 3).



Figure 3: Cooktop indicator Light Location

Hot Surface Indicator Light

Your appliance is equipped with a radiant surface control indicator light, which is located on the control panel (Figure 4).

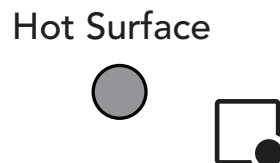


Figure 4: Hot Surface indicator Light Location

The Hot Surface indicator light will glow when any surface cooking area heats up and will remain on until the glass cooktop has cooled to a moderate level.



CAUTION

The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

Home Canning



CAUTION

Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you. Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) Web site and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.

Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.

Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.

Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.

Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.

Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.

It is best to can small amounts and light loads.

Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

Surface Cooking Elements and Settings

The cooktop has four single radiant or coil surface elements, depending upon your appliance.

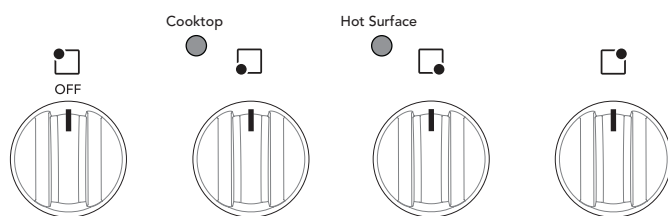


Figure 5: Surface control knobs

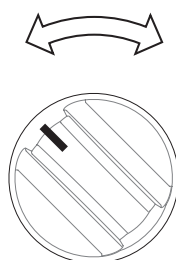


Figure 6: Control knob shown is typical only

The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the surface element power level setting needed for best cooking results. Use Table 1 to determine the correct setting for the type of food you are preparing.

Setting	Type of Cooking
HIGH (HI)	Start most foods; bring water to a boil and pan broiling
MEDIUM HIGH (8-10)	Continue a rapid boil; frying, deep fat frying
MEDIUM (6)	Maintain a slow boil; thicken sauces and gravies; steaming vegetables
Medium LOW (2-4)	Keep foods cooking; poaching and stewing
LOW (LO)	Keep warm, melting and simmering

Table 1: Recommended settings for surface elements

To Operate the Surface Elements:



CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The indicator light will turn on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

Do not allow aluminum foil, empty glass/porcelain cookware or any material that can melt to make contact with the ceramic cooktop. If these items melt on the cooktop they may damage the ceramic cooktop.

Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

1. Place correctly sized cookware on the radiant or coil surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 6). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.
3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.

Surface Cooking Tips:

- For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- The Cooktop indicator light will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at these indicator lights when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

Oven Vent Location (some models)

The oven vent is located under the control panel. When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block the oven vent. Never close off the openings with aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

The Cooling Fan (some models)

The cooling fan operates during cooking. Air is expelled through the vents between the oven door and the control panel as shown in Figure 7.

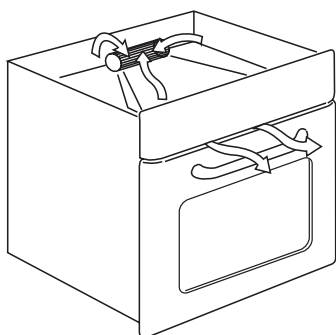


Figure 7: Cooling fan location



WARNING

Protective Liners — Do not use aluminum foil or any other material or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. During self clean, temperatures in the oven will be hot enough to melt foil.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven exterior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.

To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.

Type of Oven Rack

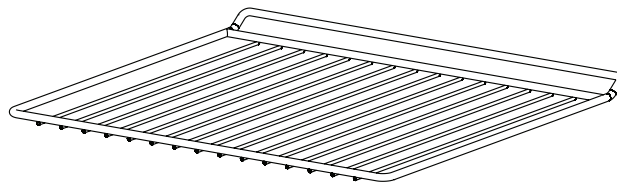


Figure 8: Type of oven racks

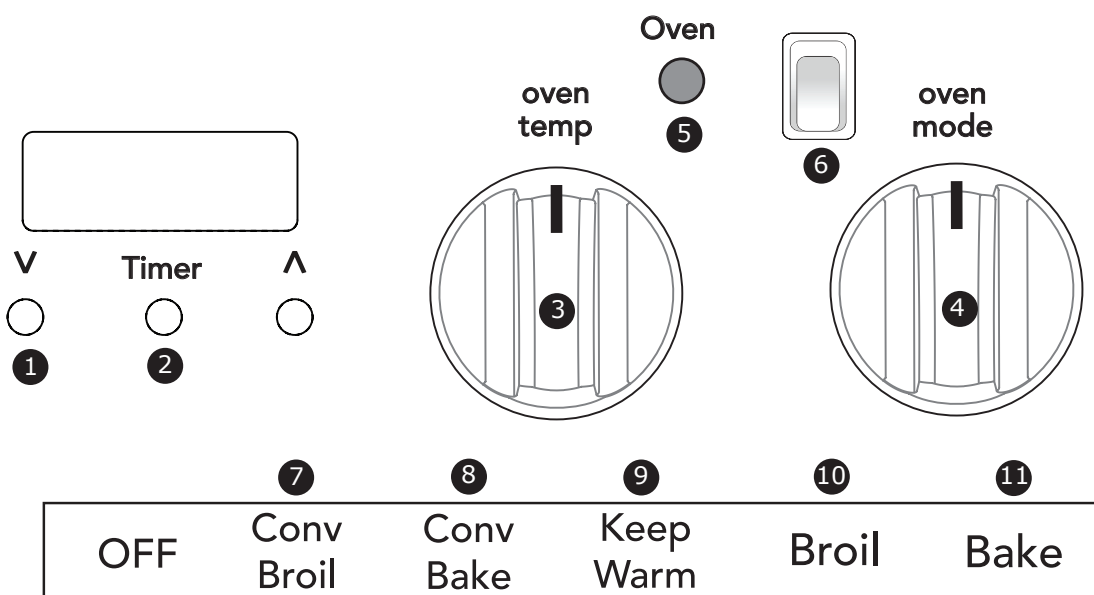
- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

Removing, Replacing, and Arranging Flat Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

To remove - Pull the oven rack straight forward until it reaches the stop position. Lift up front of oven rack slightly and slide out.

To replace - Place the oven rack on the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward slightly and slide the oven rack back into place. Be sure oven racks are level before using.



Oven Control Features

1. Up / Down arrows - Use to adjust and set the appliance's timer functionality.
2. Timer - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
3. Oven temp knob - Use to select the desired cooking temperature.
4. Oven mode knob - Use to select the desired oven mode.
5. Oven indicator light - Glows each time the oven cycles on to maintain the set oven temperature.
6. Oven light - Use this switch to turn the internal oven light on or off.
7. Conv broil - Use to select the convection broil function, best for thicker cuts of meat, fish and poultry. Convection broiling gently browns the exterior and seals in the juices.
8. Conv bake - Use to select convection baking, which is used to obtain the best culinary results when baking with multiple pans and racks at any temperature.
9. Keep Warm - Use to keep cooked foods at serving temperature.
10. Broil - Use to set the broil function.
11. Bake - Use to enter the normal baking mode temperature and start a normal baking function.

Setting the Time

You must set the time before you operate the oven. When you connect the appliance to the electrical supply or after a power outage, the display flashes automatically.

To set the time:

1. Press **Timer**. The timer activate symbol will come on.
2. Use **▲** and **▼** to set the correct time of day. After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time:

1. When the appliance is active, press and hold **▲** and **▼** at the same time.
2. When the dot between the hour and minutes flashes, use **▲** and **▼** to set the new time.

Operating the Oven Light

Press the oven light switch located on the control panel to turn the interior oven light on and off. The light is located in the rear of the oven interior. To replace the interior oven light, see "Replacing the Oven Light" on page 31.

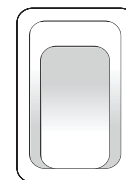


Figure 9: Oven light switch

Timer Functions

This appliance is equipped with three timer options: minute countdown timer, cook time (**dur**), and end time (**END**).

Table 2: Timer Functions

Function	Application
Minute Timer (⌚)	Use to track your cooking times without interfering with the cooking process. The timer may be set from a minimum time of 1 minute to a maximum of 23 hours and 59 minutes.
Cook Time Duration (dur)	Use to set the cooking time of the oven, from 1 minute to 10 hours.
End Time (END)	Use to program the oven when to stop cooking, from 1 minute to 10 hours.

Display Indicators

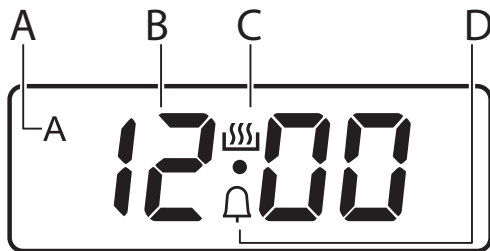


Figure 10: Clock display functions

- A: Duration and End time indicator
- B: Time display
- C: Timer active indicator
- D: Minute timer indicator

To set a timer function:

1. For Duration (**dur**) and **END** (**end**), use the **oven temp** and **oven mode** knobs to set an oven function and cooking temperature. (This is not necessary for ⌚.)
2. Press **Timer** until the desired function option appears, indicated by the bell symbol, **dur**, or **END**, and starts to flash.
3. Press **Λ** or **V** to set the desired timer function. The timer function activates, and the corresponding indicator will appear in the display. For **End** and **dur**, **A** will also appear in the display.



NOTE

Duration and End time may be used at the same time if you want the appliance to activate and deactivate automatically. First, set Duration. Then, set End.

4. When the time ends, the function's indicator on the display will start flashing and an signal will sound for two minutes. Press any button to stop the signal.



IMPORTANT

With the Duration and End functions, the appliance will stop cooking automatically.

To cancel the timer function:

1. Press **Timer** until the desired function option appears.
2. Press and hold **Λ** and **V** at the same time. The timer function will go out after several seconds.

To change the acoustic signal:

1. To hear the current signal, press and hold **V**.
2. Repeatedly press **V** to change the signal.
3. Release **V**. The last tone you heard will be the new signal.
4. Wait five seconds for the setting to be confirmed.



NOTE

When the appliance is disconnected from the outlet or after a power outage, the signal tone will be set back to the default tone.

Setting Bake

Use the bake feature whenever the recipe calls for baking using normal temperatures.

To set bake:

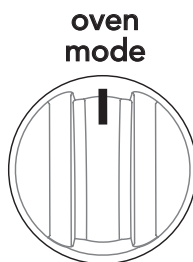


CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Do not bake foods directly on the oven bottom. To avoid damaging the oven interior and surfaces, always bake foods in the oven using bakeware positioned on an oven rack.

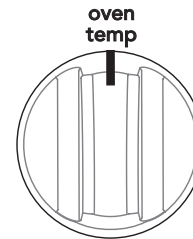
1. Arrange oven racks while the oven is still cool.
2. Allow oven to preheat for 8-to-10 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles, or broiling most foods.
3. Turn the **oven mode** knob to the bake position (Figure 11).



OFF	Conv Broil	Conv Bake	Keep Warm	Broil	Bake
-----	---------------	--------------	--------------	-------	------

Figure 11: Oven mode knob

4. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position (Figure 12).



OFF 150 • 200 • 250 • 300 • 350 • 400 • 450 • 500 •

Figure 12: Oven temp knob



WARNING

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, this appliance has a safety thermostat which interrupts the power supply. The appliance activates again automatically when the temperature drops.

5. To cancel the baking function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

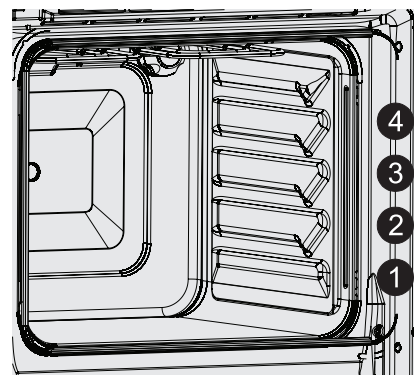


Figure 13: Oven rack positions

Single Rack Baking

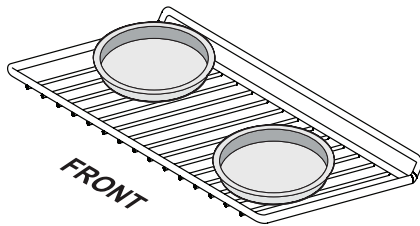


Figure 14: Baking with a single rack

If you choose to use a single rack while cooking, then radiant baking is preferred.



IMPORTANT

For this appliance, single rack radiant bake is the recommended bake function for best results for batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads.

- For best results when baking with one oven rack, place racks in positions 2 or 3 (Figure 13).
- When baking using one oven rack, position bakeware as shown in Figure 14. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.



NOTE

The single rack baking image is correct, but it's also for presentation purposes. You may also bake with the left pan in the front and the right pan in the back. Either position for either pan bakes correctly.

Multi-Rack Baking

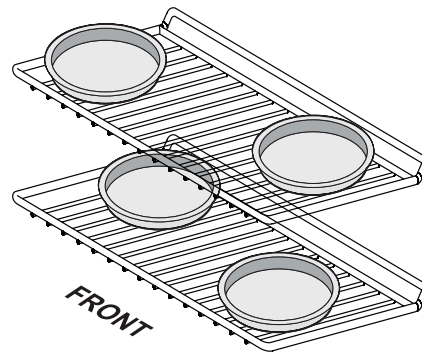


Figure 15: Baking with multiple levels & racks

If you choose to use multiple rack while cooking, then Convection baking is preferred.

- For best results when baking cakes or cookies using two oven racks, place racks in positions 1 and 3 (Figure 13) and place pans as shown in Figure 15.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.



IMPORTANT

When baking using two oven racks, the pans on each rack must be swapped half way through the cook time for best results.

General Baking Tips:

- Preheat the oven 8-10 minutes before baking items like cookies, biscuits, cakes, and breads.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent over browning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open the oven door too often. Opening the door will reduce the temperature in the oven.
- Glass bakeware is a slow heat conductor. May require reducing oven temperature.

Setting Broil

Use to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. Position the rack as suggested in Table 3.



NOTE

Keep the oven door closed when broiling. The escaping heat could damage appliance knobs and controls.

To set broil:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Turn the **oven mode** knob to the **broil** position (Figure 11).
2. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position (Figure 12). For optimum results, preheat broil for 2-to-5 minutes before adding food.
3. Place the insert on the broil pan (if equipped), then place the food on the broil pan insert (if using a broiler pan and insert).
4. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned. Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food. Turn and broil food on the second side.
5. To cancel the broiling function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

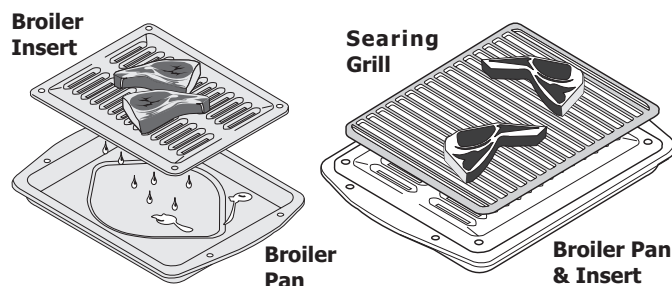


Figure 16: Broil accessories



WARNING

Should an oven fire occur, keep oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

The broiler pan and the insert allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Table 3: Broil recommendations^a

Food item	Rack Position	Temperature	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	3rd	525°F	7:00	6:00	Rare
	4th	525°F	8:00	7:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	3rd or 4th	525°F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	3rd	525°F	20:00	10:00	Well
Chicken Boneless	3rd or 4th	525°F	8:00	6:00	Well
Fish	3rd	525°F	13:00	--	Well
Shrimp	3rd	525°F	5:00	--	Well
Hamburger 1" thick	3rd	525°F	7:00	6:00	Rare
	3rd or 4th	525°F	9:00	7:00	Medium

^aThe U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For beef medium 160°F, well done 170°F.

Setting Convection Bake

Convection functions use a fan to circulate the oven's heat uniformly and continuously around the oven (Figure 17). This improved heat distribution allows for fast, even baking and browning results. It also gives better baking results when using two oven racks at the same time. Heated air flows around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Breads and pastry brown more evenly. Most foods baked in a standard pan will bake faster and more evenly with the convection feature. Multiple rack baking may slightly increase bake time for some foods, but the overall result is time saved.

Benefits of Convection Bake:

- Superior multiple oven rack performance.
- Foods bake more evenly.
- Foods can bake up to 25 to 30% faster.



IMPORTANT

When using convection bake, decrease your normal cooking times. Adjust the cook time for desired doneness as needed. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked.



CAUTION

Be aware that the convection fan will continue to run after the door is opened. This is normal. Use caution when reaching inside of the oven. Hot air will be pushed out of the appliance.

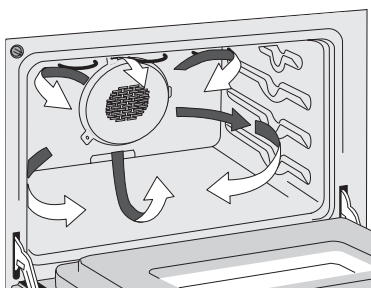


Figure 17: Air movement using convection

To set convection bake:



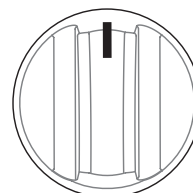
CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Do not bake foods directly on the oven bottom. To avoid damaging the oven interior and surfaces, always bake foods in the oven using bakeware positioned on an oven rack.

1. Arrange oven racks while the oven is still cool.
2. Allow oven to preheat the oven for 8-to-10 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles, or broiling most foods.
3. Turn the **oven mode** knob to the **conv bake** position (Figure 18).

oven mode

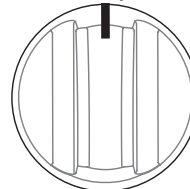


OFF	Conv Broil	Conv Bake	Keep Warm	Broil	Bake
-----	---------------	--------------	--------------	-------	------

Figure 18: Oven mode knob

4. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position (Figure 19).

oven temp



OFF 150 • 200 • 250 • 300 • 350 • 400 • 450 • 500 •

Figure 19: Oven temp knob



WARNING

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, this appliance has a safety thermostat which interrupts the power supply. The appliance must be manually activated after the temperature drop, restoring the timer.

- To cancel the baking function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

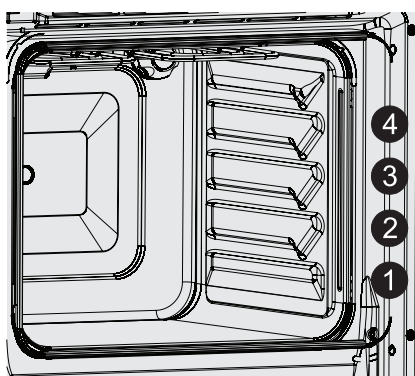


Figure 20: Oven rack positions

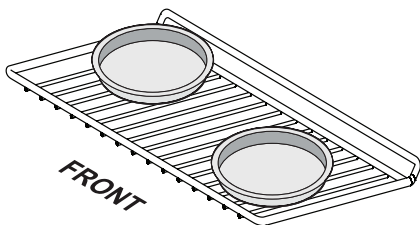


Figure 21: Baking with a single rack

- For best results when baking with one oven rack, place racks in positions 2 or 3 (Figure 20).
- When baking using one oven rack, position bakeware as shown in Figure 21. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- The single rack baking image is correct, but it's also for presentation purposes. You may also bake with the left pan in the front and the right pan in the back. Either position for either pan bakes correctly.
- If you choose to use a single rack while cooking, then radiant baking is preferred. If you choose to use multiple rack while cooking, then Convection baking is preferred.

Setting Keep Warm

Keep Warm maintains a temperature of 170°F (77°C) for keeping oven baked foods at serving temperature until canceled.

Keep warm tips:

- Always start with hot food. Do not use the keep warm feature to heat cold food.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic containers may need higher temperature settings compared to food in regular containers. Avoid repeated openings of the oven, it will allow hot air to escape and the food to cool.
- Cover food to retain moisture.

To set keep warm:

- Arrange interior oven racks and place food in oven.
- Set the **oven mode** knob to **KEEP WARM**.
- To cancel **KEEP WARM**, turn the **oven mode** knob to **OFF**.



IMPORTANT

For this appliance, single rack radiant bake is the recommended bake function for best results for batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads.

Multi-Rack Baking

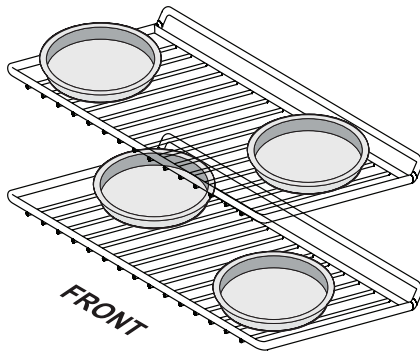


Figure 22: Baking with multiple levels & racks

If you choose to use multiple rack while cooking, then Convection baking is preferred.

- For best results when baking cakes or cookies using two oven racks, place racks in positions 1 and 3 (Figure 20) and place pans as shown in Figure 22.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- When using convection, use bakeware with low sides. This allows the air to circulate around the food evenly.

General Baking Tips:

- Because most food items will cook faster and more evenly with the convection feature, it is advisable to reduce recipe's recommended temperature by 25° for best results. Follow the recipe's instructions using the minimum recommended cook time.
- When using Conv Bake, cook time reductions may vary depending on the amount and type of food being cooked.
- Fully preheat the oven for 8-10 minutes before baking items like cookies, biscuits and breads.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent over browning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open the oven door too often. Opening the door will reduce the temperature in the oven.
- Glass bakeware is a slow heat conductor. May require reducing oven temperature.



IMPORTANT

When baking using two oven racks, the pans on each rack must be swapped half way through the cook time for best results. The top rack should go on the bottom rack and the bottom to the top.

Setting Convection Broil

Use convection broil to cook thicker cuts of meat, fish, and poultry that require direct exposure to radiant heat and the convection fan for optimum browning results. Convection broil gently browns the exterior and seals in the juices. It uses the broil element and a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.

The convection fan will begin rotating once convection broil has been activated.

Convection Broiling Tips:

- Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
- Always broil or convection broil with the oven door closed.
- For optimum results, preheat the broil element for 2-to-5 minutes before adding food.
- Broil one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.
- Always use the broiler pan and its insert when broiling, if included. It allows the dripping grease to be kept away from the high heat of the broil element.
- Do not use the broil pan without the insert. Do not cover the broil pan insert with foil. The exposed grease could catch fire. Do not use the roasting rack when broiling.
- Since convection broil cooks food quickly, reduce the cook time by 25% from the recommended cook time of your recipe (check the food at this time). If necessary, increase cook time until the desired doneness is obtained.

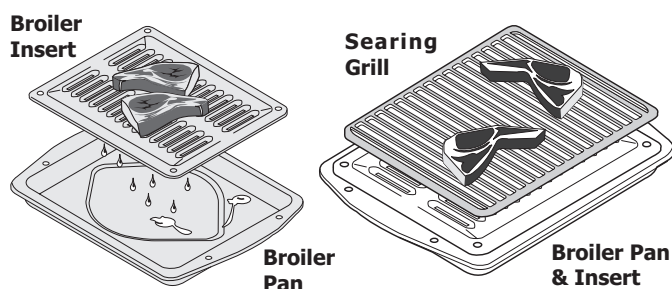


Figure 23: Broil accessories

To set convection broil:



WARNING

Should an oven fire occur, keep oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

The broiler pan and the insert allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Be aware that the convection fan will continue to run after the door is opened. This is normal. Use caution when reaching inside of the oven. Hot air will be pushed out of the appliance.

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Turn the **oven mode** knob to the **conv broil** position.
2. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position. For optimum results, preheat broil for 2-to-5 minutes before adding food.
3. Place the insert on the broil pan (if equipped), then place the food on the broil pan insert (if using a broiler pan and insert).
4. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned.
5. Turn and broil food on the second side.



NOTE

Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.

6. To cancel the broiling function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty of major cleaning later.



CAUTION

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

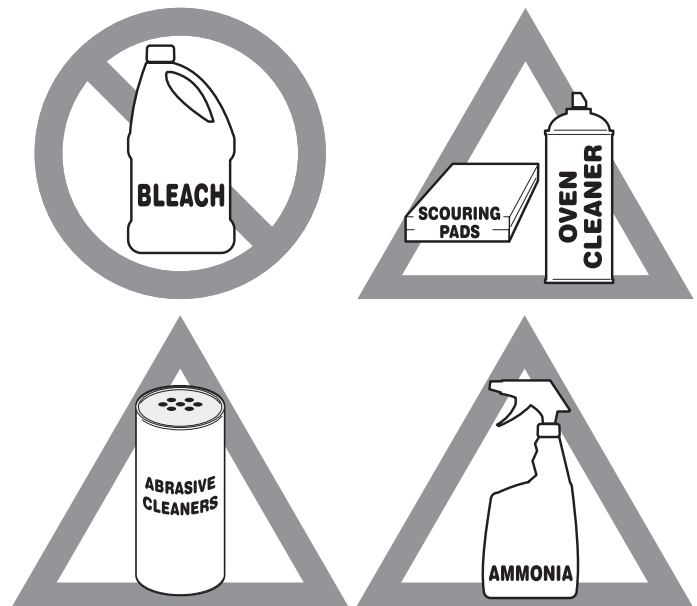


Figure 24: Use cleaners with caution

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Coated stainless steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Oven racks	Oven racks must be removed from oven cavity. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Ceramic cooktop	See "Cooktop Maintenance" on page 28.

Cooktop Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed immediately after the cooktop has cooled using cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic, or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on the bottom; always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop; they may cause it to crack.

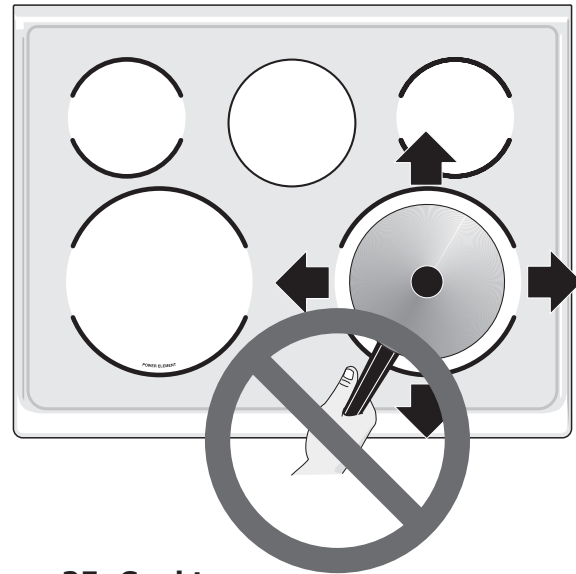


Figure 25: Cooktop care



CAUTION

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.



IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Cooktop Cleaning



WARNING

Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.



CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is cool. The glass surface could be hot from contact with hot cookware, and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

Before manually cleaning any part of the range, be sure all controls are turned off and the range is cool. The range may be hot and can cause burns.

For light to moderate soil:

For light to moderate soil: Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the cooktop. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the soiled area. Rub the soiled area using a non-abrasive cleaning tool, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff the surface clean.

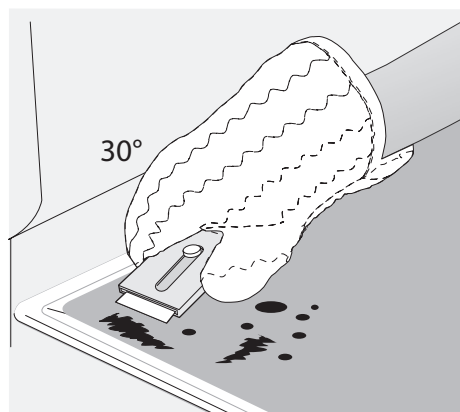


Figure 26: Cooktop cleaning

Plastic or foods with a high sugar content need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed immediately. After turning the surface elements off, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

Do not use the following on the cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.



IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

Aluminum Foil and Utensils



WARNING

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

Protective Liners — Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

- Aluminum foil - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface elements under any circumstances.
- Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, not only will the utensil be damaged or destroyed, but it may fuse to, break, or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

Replacing the Oven Light

Replacing the oven interior light bulb:



CAUTION

Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing oven light.

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity. The glass cover must be in place whenever the oven is in use (Figure 27). Only use lamps with the same specifications.

1. Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.
2. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.



NOTE

Do not allow your fingers to touch the new bulb when replacing. This will shorten the life of the bulb. Use a paper towel or cotton glove while handling the new bulb when installing.

6. Replace glass oven lamp glass cover.
7. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).

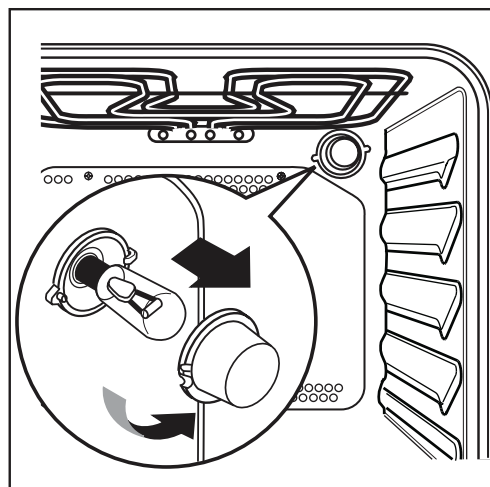


Figure 27: Oven light

For best cooking results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles. The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions		
Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.	Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space
Cakes too dark on top or bottom 	Cakes put in oven before oven is preheated. Rack position too high or too low. Oven too hot.	Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. Use proper rack position for baking needs. Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.
Cakes not done in center 	Oven too hot. Incorrect pan size. Pan not centered in oven. Glass cookware slow heat conductor.	Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended. Use pan size suggested in recipe. Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.
Cakes not level. 	Oven not level. Pan too close to oven wall or rack overcrowded. Pan warped. Oven light left on while baking.	Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven. Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. Do not use pans that are dented or warped. Do not leave the oven light on while baking.
Foods not done when cooking time is over. 	Oven too cool. Oven overcrowded. Oven door opened too frequently.	Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time. Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. Open oven door only after the shortest recommended baking time. Make sure to allow 2" to 4" of clearance between all pans and racks, allowing for even air flow.

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense. Possible solutions are provided with the problem listed

Problem	Cause / Solution
Entire appliance does not operate	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed. Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Maintenance" on page 28.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 28.

Oven Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see Follow "Setting Broil" on page 21.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow "Setting Broil" on page 21. Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Time" on page 17. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Controls" on page 17 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN or TILLREDA in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA "Service Provider" will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. Some exceptions not guaranteed are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault (e.g., repairs, parts, labour and travel) will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in United States or Canada, or moved to one of the mentioned countries, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the specified country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.



Phone number:
(833) 337-4006
Opening hours:
Monday - Friday
8:30 am - 8:00 pm EST

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Renseignements importants concernant la sécurité	37	Avant de régler les commandes du four	50
Recommandations de cuisson	43	Commandes du four	51
Avant de régler les commandes de surface	46	Entretien et nettoyage	60
Réglage des commandes de surface	49	Avant d'appeler	66
		GARANTIE LIMITÉE D'IKEA	69

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser l'appareil avant d'avoir lu les précautions de sécurité décrites dans ce manuel. Les articles de sécurité dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Le bon sens, la prudence et le soin doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

DÉFINITIONS

 Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole sert à vous avertir des dangers potentiels de blessures. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter de possibles blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.

MISE EN GARDE

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

Indique les informations d'installation, de fonctionnement, d'entretien ou d'autres informations importantes qui ne sont pas liées aux dangers.

 **REMARQUE** : Indique une référence courte et informelle – quelque chose écrit pour aider la mémoire ou pour référence future.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été installé sur le plancher ou le mur.

- Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé au sol ou au mur lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne fait pas fonctionner la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



Pour vérifier si le support anti-basculement est correctement installé, utilisez les deux bras pour saisir le bord arrière de la cuisinière. Tentez soigneusement d'incliner la cuisinière vers l'avant. Lorsqu'elle est correctement installée, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-basculement fourni avec votre cuisinière pour une installation correcte.

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR
LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION****IMPORTANT**

Lisez et suivez les instructions et précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage et les autres documents fixés à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, assurez-vous que l'appareil a été à des températures supérieures à 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.

Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction de l'appareil en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis anti-basculement ou toute autre pièce de l'appareil.

Assurez-vous d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction de supports, de boîtiers et d'armoires autour de l'appareil doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F / 94 °C.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**AVERTISSEMENT**

Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution. N'utilisez pas d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation adéquate : assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA n° 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA n° 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installez conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installez uniquement selon les instructions d'installation fournies dans la documentation de cet appareil.

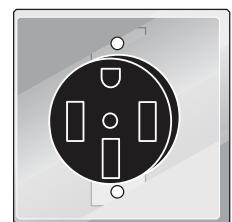
Pour des raisons de sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique correctement polarisée et correctement mise à la terre.

Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et correctement mise à la terre par un électricien qualifié. Il incombe au consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme à tous les codes et ordonnances locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.



Cordon d'alimentation
muni d'une fiche à
quatre broches avec
mise à la terre



Prise murale mise
à la terre de 240 V

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR
L'UTILISATION DE L'APPAREIL****AVERTISSEMENT**

Entreposage dans ou sur l'appareil : les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. N'entrez pas d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dossier des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut causer des brûlures.

Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.

N'utilisez jamais votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

**MISE EN GARDE**

Lorsque vous faites chauffer de la graisse, surveillez-la attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.

N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Éteignez un feu ou une flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons encombrants.

Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.

Portez des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.



MISE EN GARDE

Ne tentez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement lorsque le courant est rétabli. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialisez l'horloge et la fonction du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON RAYONNANTE

Sachez quel bouton ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placez la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents — Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée de façon à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les brûleurs de surface adjacents.

Utilisez la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.

Ustensiles de cuisson glacés — Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en vaisselle de terre ou autres sont adaptés au service sur table de cuisson sans se casser en raison du changement soudain de température. Consultez les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.

Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consultez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas un gril de cuisson destiné à être utilisé avec une lèchefrite sur la table de cuisson. La grille de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.

Lorsque vous flambez des aliments sous une hotte de ventilation, allumez le ventilateur.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VERRE ET EN CÉRAMIQUE

Ne nettoyez ou n'utilisez pas une surface de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UTILISER VOTRE FOUR

Doublures protectrices — N'utilisez pas de papier d'aluminium, de doublures de four de rechange ou tout autre matériau ou dispositif pour recouvrir la sole du four, les grilles du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez l'aluminium que selon les recommandations pour la cuisson, comme la doublure des ustensiles de cuisson ou comme couvercle placé sur les aliments. Toute autre utilisation de doublures protectrices ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte inférieure du four ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le four.

Gardez les conduits d'aération du four dégagés. Toucher les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Positionnement des grilles de four - Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec le brûleur ou l'élément chaud du four. Utilisez des poignées et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Retirez tous les batteries de cuisine et les ustensiles avant de déplacer la grille.

N'utilisez pas de lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles permettent à la graisse qui s'égoutte de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Ne recouvrez pas la grille du gril avec du papier d'aluminium, car le gras et la graisse exposés pourraient s'enflammer.

Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four. Faites toujours cuire dans des batteries de cuisine appropriées et utilisez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**MISE EN GARDE**

Avant de nettoyer manuellement toute partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut causer des brûlures.

Nettoyez l'appareil régulièrement pour garder toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait s'enflammer. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Suivez toujours les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyeurs et des aérosols pour la cuisine. Soyez conscient que l'excès de résidus des nettoyeurs et des aérosols peut s'enflammer et causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivez les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes de ventilation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.

Communiquez toujours avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demandez à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Sachez comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

Retirez la porte du four de tout four inutilisé s'il doit être conservé ou jeté.

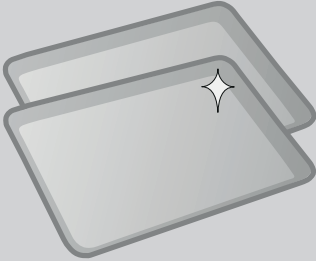
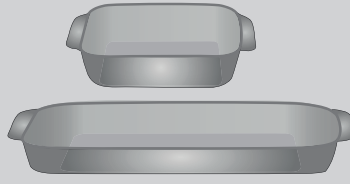
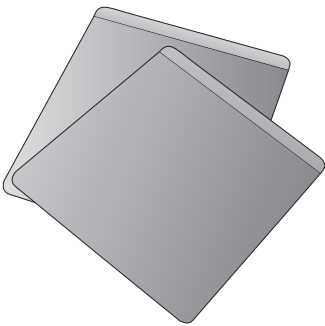
Ne touchez pas une ampoule chaude du four avec un chiffon humide. Cela pourrait briser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des essuie-tout ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation de l'appareil avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

**AVERTISSEMENT**

Résidents de la Californie : pour plus d'informations sur le cancer et les troubles de la reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

Batteries de cuisine

Le matériau des batteries de cuisine affecte la façon dont il transfère la chaleur de la casserole aux aliments de manière uniforme et rapide.

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine en métal lustré 	Les batteries de cuisine brillantes, en aluminium et sans revêtement sont les meilleures pour un chauffage uniforme. Elles conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et les durées de cuisson recommandées sont basées sur des batteries de cuisine en métal brillant.
Batterie de cuisine en métal foncé 	Les batteries de cuisine foncées sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes.	Réduisez la température de cuisson de 13 à 14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des batteries de cuisine foncées.
Batterie de cuisine en verre 	Les batteries de cuisine en verre sont plus chaudes que les batteries de cuisine brillantes. Le verre est pratique, car la même batterie de cuisine peut être utilisée pour cuisiner, servir et ranger les aliments.	Réduisez la température de cuisson de 13 à 14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.
Batterie de cuisine isolées 	Les batteries de cuisine isolées sont plus froides que les batteries de cuisine brillantes. Les batteries de cuisine isolées sont conçues pour la cuisson dans les fours à gaz.	Réduisez la température de cuisson de 13 à 14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des batteries de cuisine en verre.

Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter le rendement de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

Matériau	Attributs	Recommandation
Batterie de cuisine vieillissante	À mesure que les casseroles vieillissent et se décolorent, les temps de cuisson peuvent devoir être réduits légèrement.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum de la recette ou de l'emballage. Si les aliments sont trop légers ou pas assez cuits, utilisez le temps de cuisson moyen à maximum de la recette ou de l'emballage.
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus basse. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. Les pâtes peuvent lever plus vite.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de cuisson. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez la vaisselle pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de poudre à pâte dans la recette. Réduisez le temps de levée ou enfoncez la pâte et laissez-la lever deux fois.

Résultats de cuisson

De petits ajustements peuvent résoudre un problème avec des aliments qui ne sont pas aussi cuits que vous le souhaitez ou plus que vous ne le souhaitez.

Problèmes	Recommandation
Nourriture pas assez brunie	Utilisez le temps de cuisson moyen à maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
Nourriture trop foncée	Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

Conseils de cuisson

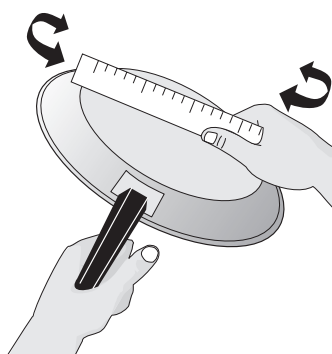
Utilisez ces conseils supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil.

Utilisation du four	Recommandation
Cuisson	
Emplacement des grilles	Suivez les instructions de la section « Commandes du four » à partir de la page 51. Lorsque vous utilisez une seule grille, placez la grille de sorte que la nourriture soit au centre du four.
Préchauffage	Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le bip.
Vérification des aliments	Utilisez la fenêtre et l'éclairage du four lorsque vous vérifiez les aliments. L'ouverture de la porte peut réduire la performance de cuisson.
Placement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.

Utilisation du four	Recommandation
Griller/Rôtir	
Lèche-frite	Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson au gril, utilisez une lèche-frite avec une grille de lèche-frite conçue pour égoutter le gras des aliments, éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèche-frite attrapera les déversements de graisse et la grille aide à prévenir les éclaboussures de graisse.
Cuisson à convection	
Attributs de convection	La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps lorsque vous utilisez plusieurs grilles ou lorsque vous cuisinez plusieurs aliments à la fois.
Cuisson à convection	Réduisez la température de cuisson de la recette de 13 à 14 °C (25 °F) à moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson à convection. Préchauffez le four pour de meilleurs résultats.

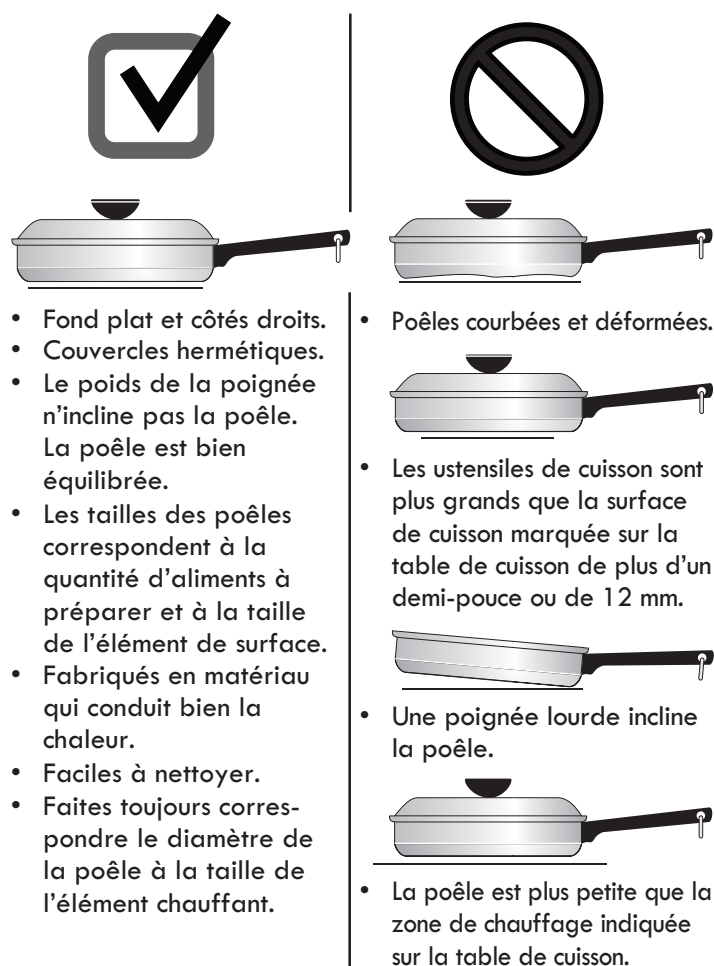
À propos de la table de cuisson en céramique et en verre

La taille et le type d'ustensiles utilisés influencent le réglage de chaleur nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Assurez-vous de suivre les recommandations d'utilisation de l'ustensile approprié comme illustré aux figures 1 et 2.



Vérifiez la planéité en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile (voir la figure 1). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui fait un bon contact avec l'élément chauffant de la surface entière (voir la figure 2).

Figure 1: Tester la batterie de cuisine



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Les tailles des poêles correspondent à la quantité d'aliments à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fabriqués en matériau qui conduit bien la chaleur.
- Faciles à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de la poêle à la taille de l'élément chauffant.

- Poêles courbées et déformées.
- Les ustensiles de cuisson sont plus grands que la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson de plus d'un demi-pouce ou de 12 mm.
- Une poignée lourde incline la poêle.
- La poêle est plus petite que la zone de chauffage indiquée sur la table de cuisson.

Figure 2: Batterie de cuisine appropriée

Types de matériau de batterie de cuisine

Le matériau de l'ustensile détermine à quel point la chaleur est transférée uniformément et rapidement de l'élément de surface au fond de la poêle. Les matériaux les plus populaires sont :

- **Aluminium** - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments le feront noircir (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres). Si les casseroles en aluminium glissent sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Retirez immédiatement ces marques.
- **Cuivre** - Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir Aluminium).
- **Acier inoxydable** - Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.
- **Fonte** - Un conducteur de chaleur lent, mais qui retient très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Si les casseroles en fonte glissent sur la table de cuisson en céramique, elles peuvent laisser des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Retirez immédiatement ces marques.
- **Émail vitrifié sur métal** - Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement en émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les surfaces de cuisson en céramique.
- **Verre** - Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique, car cela pourrait égratigner le verre.



IMPORTANT

Ne placez pas d'ustensiles de cuisson vides recouverts d'aluminium, de verre ou d'émail de porcelaine sur la table de cuisson en céramique. Le point de fusion des ustensiles de cuisson fabriqués avec ces matériaux peut être atteint rapidement, surtout s'il est laissé vide, et ils peuvent se lier à la table de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisson.



MISE EN GARDE

La table de cuisson ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou comme surface de travail. La chute d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson peut la fissurer. Les casseroles à fond rugueux peuvent égratigner la surface de la table de cuisson. Il n'est pas recommandé de placer les aliments directement sur la surface lisse (sans ustensiles de cuisson), car un nettoyage difficile pourrait en résulter et les aliments pourraient fumer et causer un risque d'incendie. N'utilisez jamais la plaque chauffante ou une plaque de cuisson similaire sur la table de cuisson en verre céramique.

À propos des éléments de surface

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson. Le type et la taille de la batterie de cuisine, le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont tous des facteurs qui affecteront la quantité de chaleur qui se propagera aux zones au-delà des éléments de surface. Les zones entourant les éléments peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

À propos de la table de cuisson en céramique et en verre

La table de cuisson en céramique comporte des éléments de surface rayonnants situés sous la surface du verre. La conception de la table de cuisson en céramique décrit la zone de l'élément de surface en dessous. Assurez-vous de faire correspondre la taille de la casserole avec le diamètre de l'élément sur la table de cuisson, et seules les batteries de cuisine à fond plat doivent être utilisées. La température de l'élément augmente graduellement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément s'allume en rouge. Pour maintenir le réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour fournir une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt.

REMARQUE

Les éléments rayonnants sont dotés d'un limiteur qui permet à l'élément de s'allumer et de s'éteindre, même au réglage HI. Cela permet d'éviter d'endommager le dessus lisse en céramique. Il est normal de faire un cycle au réglage HI et cela peut se produire si l'ustensile est trop petit pour l'élément radiant ou si le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Pour des informations détaillées sur la table de cuisson en céramique, reportez-vous à la section « Nettoyage de la table de cuisson » à la page 62.



MISE EN GARDE

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en céramique et en verre. Si ces articles fondent sur la table de cuisson, ils endommageront la table de cuisson en céramique.

Voyant lumineux de la table de cuisson

Le voyant de la table de cuisson s'allumera lorsqu'un ou plusieurs éléments sont allumés. Un coup d'œil rapide à ce voyant lumineux lorsque la cuisson est terminée est une vérification facile pour s'assurer que tous les éléments de surface sont éteints (Figure 3).

Cooktop



Figure 3: Emplacement du voyant lumineux sur la table de cuisson

Voyant lumineux de surface chaude

Votre appareil est équipé d'un voyant de commande de surface rayonnante situé sur le panneau de commande (Figure 4).

Hot Surface

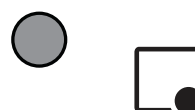


Figure 4: Emplacement du voyant lumineux de surface chaude

Le voyant lumineux de surface chaude s'allume lorsque la surface de cuisson chauffe et reste allumé jusqu'à ce que la table de cuisson en verre ait refroidi à un niveau modéré.



MISE EN GARDE

La surface en verre peut encore être chaude et des brûlures peuvent se produire si la surface en verre est touchée avant que le voyant lumineux ne s'éteigne.

Mise en conserve**MISE EN GARDE**

La mise en conserve peut générer de grandes quantités de vapeur. Soyez extrêmement prudent pour éviter les brûlures. Soulevez toujours le couvercle pour évacuer la vapeur. La mise en conserve sécuritaire exige que les micro-organismes nocifs soient détruits et que les bocaux soient complètement scellés. Lors de la mise en conserve dans un bain-marie, une ébullition modérée mais constante doit être maintenue en continu pendant le temps requis.

Assurez-vous de lire et d'observer tous les points suivants lorsque vous utilisez votre appareil pour la mise en conserve. Vérifiez auprès du site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et assurez-vous de lire tous les renseignements disponibles et de suivre leurs recommandations pour les procédures de mise en conserve.

Utilisez uniquement des autoclaves de mise en conserve à fond plat de qualité lors de la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de l'autoclave de mise en conserve.

Utilisez uniquement un appareil de mise en conserve à fond complètement plat sans arêtes rayonnant à partir du centre inférieur lors de la mise en conserve. La chaleur est répartie plus uniformément lorsque la surface inférieure est plate.

Assurez-vous que le diamètre de l'autoclave de mise en conserve ne dépasse pas de 2,5 cm (1 po) les marques de l'élément de surface ou le brûleur. Il est recommandé d'utiliser des contenants de plus petit diamètre sur les tables de cuisson à serpentin électrique et en verre céramique et de centrer les autoclaves de mise en conserve sur les grilles du brûleur.

Commencez avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.

Utilisez le réglage de chaleur le plus élevé lorsque vous portez l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition terminée, réduisez la chaleur à la température la plus basse possible pour maintenir cette ébullition.

Utilisez des recettes testées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès de votre service d'extension agricole coopératif local ou d'un fabricant de bocaux en verre pour obtenir les dernières informations sur la mise en conserve.

Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des charges légères.

Ne laissez pas le bain-marie ou les autoclaves à pression à chaleur élevée pendant une période prolongée.

Alternez les unités de surface entre chaque lot pour permettre aux unités et aux surfaces environnantes de refroidir. Essayez d'éviter de mettre en conserve le même brûleur toute la journée.

Éléments et réglages de cuisson de surface

La table de cuisson comporte quatre éléments de surface rayonnants ou à bobine, selon votre appareil.

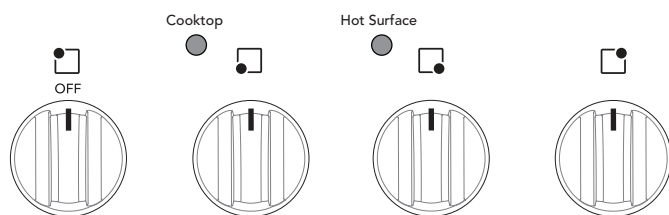
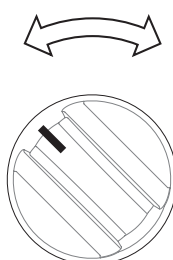


Figure 5: Boutons de commande de surface



OFF	Hi	8	7	6	Med	4	3	2	Sim	Lo
-----	----	---	---	---	-----	---	---	---	-----	----

Figure 6: Le bouton de commande illustré est typique seulement

La taille et le type d'ustensiles utilisés, ainsi que la quantité et le type d'aliments à cuire influencent le réglage de puissance de l'élément de surface nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Utilisez le tableau 1 pour déterminer le réglage approprié pour le type d'aliment que vous préparez.

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ	Commencer la plupart des aliments; porter l'eau à ébullition; griller à la poêle
MOYEN-ÉLEVÉ (8-10)	Continuer une ébullition rapide; friture
MOYEN (6)	Maintenir une ébullition lente; épaissir les sauces; cuire les légumes à la vapeur
MOYEN-BAS (2-4)	Maintenir la cuisson des aliments; pocher; mijoter
BAS	Garder au chaud, fondre et mijoter

Table 1: Réglages recommandés pour les éléments de surface

Pour faire fonctionner les éléments de surface :



MISE EN GARDE

Les éléments de surface rayonnants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. Le voyant lumineux s'allumera et continuera de s'allumer jusqu'à ce que la table de cuisson en verre ait refroidi à un niveau modéré. La surface en verre peut encore être chaude et des brûlures peuvent se produire si la surface en verre est touchée avant que le voyant lumineux ne s'éteigne.

Ne laissez pas le papier d'aluminium, les batteries de cuisine en verre/porcelaine vides ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en céramique. Si ces articles fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la table de cuisson en céramique.

Ne placez pas d'articles en plastique comme des salières et poivrières, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près des éléments de surface.

- Placez une batterie de cuisine de taille appropriée sur l'élément de surface rayonnant ou en spirale.
- Enfoncez et tournez le bouton de commande de surface dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage désiré (Figure 6). Commencez la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis tournez-les à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur à chaque réglage. Une zone de chauffage de surface rouge qui s'étend au-delà du bord inférieur de la batterie de cuisine indique que la batterie est trop petite pour la zone de chauffage de surface.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande de surface en position OFF avant de retirer la batterie de cuisine.

Conseils de cuisson en surface :

- Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.
- Le voyant de la table de cuisson s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont allumés. Un coup d'œil rapide à ces voyants lumineux lorsque la cuisson est terminée est une vérification facile pour s'assurer que tous les éléments de surface sont éteints.

Emplacement de l'évent du four (certains modèles)

L'évent du four est situé sous le panneau de commande. Lorsque le four est allumé, l'air chaud passe à travers cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne bloquez jamais les ouvertures avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. C'est normal.

Le ventilateur de refroidissement (certains modèles)

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé par les événements entre la porte du four et le panneau de commande, comme le montre la figure 7.

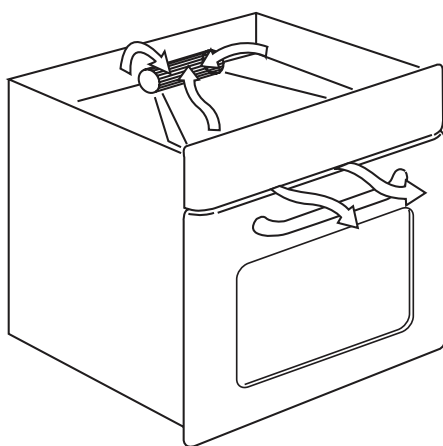


Figure 7 : Emplacement du ventilateur de refroidissement

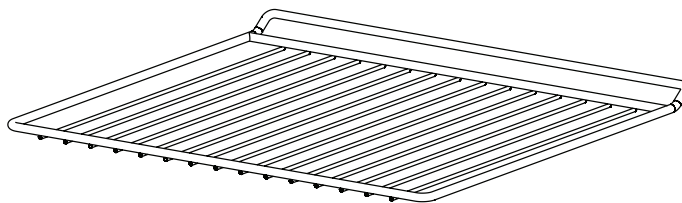


Figure 8 : Grilles de four

Des grilles de four plates peuvent être utilisées pour la plupart des besoins de cuisson et peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four.

Retrait, remplacement et disposition des grilles de four

Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.

Pour **la retirer** – Tirez la grille du four vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez légèrement l'avant de la grille du four et faites-la glisser.

Pour **la remplacer** – Placez la grille sur les guides de grille des deux côtés des parois du four. Inclinez légèrement l'avant de la grille du four vers le haut et remettez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant de les utiliser.



AVERTISSEMENT

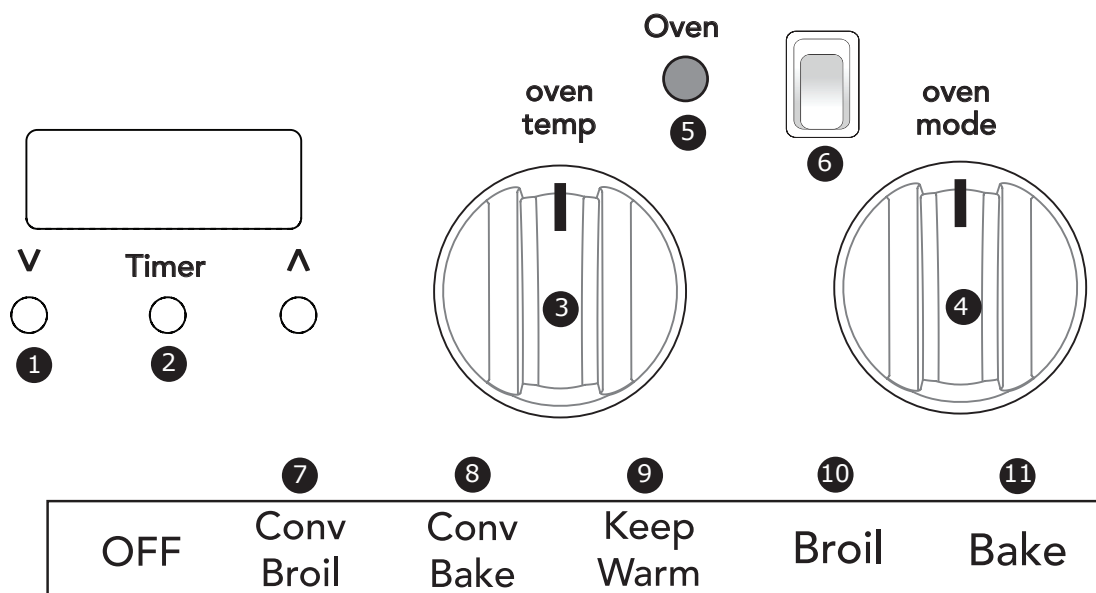
Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela modifiera la distribution de la chaleur, produira de mauvais résultats de cuisson et pourrait endommager de façon permanente l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Pendant l'autonettoyage, les températures dans le four seront suffisamment chaudes pour faire fondre le papier d'aluminium.



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Pour éviter d'endommager le four, ne tentez pas de fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement positionnées à l'intérieur de la cavité du four.



Fonctions de commande du four

1. Flèches vers le haut et vers le bas : sert à régler la fonction de minuterie de l'appareil.
2. Minuterie : sert à régler ou à annuler la minuterie. La minuterie ne démarre ni n'arrête aucune fonction de cuisson.
3. Bouton de température du four : sert à sélectionner la température de cuisson désirée.
4. Bouton Mode four : sert à sélectionner le mode de four désiré.
5. Voyant du four : s'allume chaque fois que le four s'allume pour maintenir la température du four.
6. Lampe du four : utilisez cet interrupteur pour allumer ou éteindre la lampe interne du four.
7. Gril à convection : sert à sélectionner la fonction de gril à convection, idéal pour les coupes plus épaisses de viande, de poisson et de volaille. Le gril à convection fait dorer doucement l'extérieur et scelle les jus.
8. Cuisson à convection : sert à sélectionner la cuisson à convection, qui est utilisée pour obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson avec plusieurs moules et grilles à n'importe quelle température.
9. Maintenir au chaud : sert à maintenir les aliments cuits à la température de service.
10. Gril : sert à régler la fonction de gril.
11. Cuisson au four : sert à entrer la température normale du mode de cuisson et à démarrer une fonction de cuisson normale.

Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four. Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une panne de courant, l'écran clignote automatiquement.

Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur **Timer**. Le symbole d'activation de la minuterie s'allume.
2. Utilisez **Λ** et **V** pour régler l'heure correcte. Après environ cinq secondes, le clignotement s'arrête et l'affichage indique l'heure du jour que vous avez réglée.

Pour changer l'heure :

1. Lorsque l'appareil est actif, appuyez et maintenez enfoncé **Λ** et **V** en même temps.
2. Lorsque le point entre l'heure et la minute clignote, utilisez **Λ** et **V** pour régler la nouvelle heure.

Utilisation de la lampe du four

Appuyez sur l'interrupteur de l'éclairage du four situé sur le panneau de commande pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four. La lampe est située à l'arrière de l'intérieur du four. Pour remplacer l'ampoule du four, consultez la section « Remplacement de l'ampoule du four » à page 65.

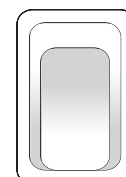


Figure 9: Interrupteur d'éclairage du four

Fonctions de la minuterie

Cet appareil est équipé de trois options de minuterie : compte à rebours des minutes, temps de cuisson (**dur**) et heure de fin (**END**).

Table 2: Fonctions de la minuterie

Fonction	Application
Minuterie (⏰)	Utilisez-la pour suivre vos temps de cuisson sans nuire au processus de cuisson. La minuterie peut être réglée entre une durée minimale de 1 minute et un maximum de 23 heures et 59 minutes.
Durée de cuisson (dur)	Permet de régler le temps de cuisson du four, de 1 minute à 10 heures.
Heure de fin (END)	Permet de programmer le four pour arrêter la cuisson, de 1 minute à 10 heures.

Indicateurs d'affichage

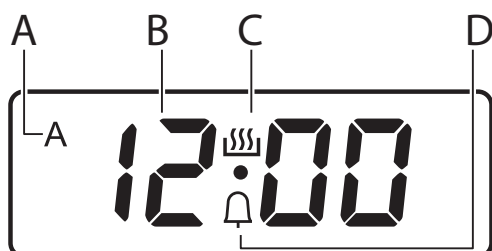


Figure 10: Fonctions d'affichage de l'horloge

- A : Indicateur de durée et d'heure de fin
- B : Affichage de l'heure
- C : Indicateur de minuterie active
- D : Indicateur de minuterie

Pour régler une fonction de minuterie :

1. Pour les fonctions de durée (**dur**) et de fin (**end**), utilisez les boutons de **température du four** et de **mode four** pour régler la fonction du four et la température de cuisson. (Ceci n'est pas nécessaire pour ⏰.)
2. Appuyez sur **Timer** jusqu'à ce que l'option de fonction désirée s'affiche, indiquée par le symbole de cloche, soit **dur** ou **END**, et commence à clignoter.
3. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour régler la fonction de minuterie désirée. La fonction de minuterie s'active et l'indicateur correspondant s'affiche. Pour **end** et **dur**, **A** s'affichera également.



REMARQUE

La durée et l'heure de fin peuvent être utilisées en même temps si vous voulez que l'appareil s'active et se désactive automatiquement. Tout d'abord, réglez la durée. Ensuite, réglez l'heure de fin.

4. Une fois le temps écoulé, l'indicateur de fonction sur l'écran commencera à clignoter et un signal retentira pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal.



IMPORTANT

Avec les fonctions de durée et de fin, l'appareil arrêtera automatiquement la cuisson.

Pour annuler la fonction de minuterie :

4. Appuyez sur **Timer** jusqu'à ce que l'option de fonction désirée apparaisse.
5. Appuyez simultanément et longuement sur **▲** et **▼**. La fonction de minuterie s'éteindra après plusieurs secondes.

Pour modifier le signal acoustique :

1. Pour entendre le signal actuel, appuyez longuement sur **▼**.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur **▼** pour modifier le signal.
3. Relâchez **▼**. La dernière tonalité que vous avez entendue sera le nouveau signal.
4. Attendez cinq secondes pour confirmer le réglage.



REMARQUE

Lorsque l'appareil est débranché de la prise ou après une panne de courant, la tonalité du signal revient à la tonalité par défaut.

Réglage de la cuisson au four

Utilisez la fonction de cuisson au four chaque fois que la recette demande une cuisson à des températures normales.

Pour régler la cuisson :

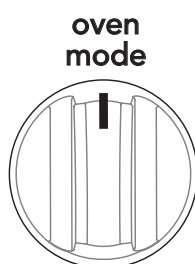


MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Ne faites pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager l'intérieur et les surfaces du four, faites toujours cuire les aliments dans le four à l'aide d'un ustensile placé sur une grille de four.

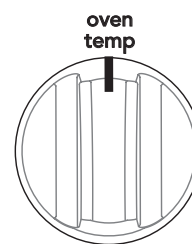
1. Disposez la grille du four pendant que le four est encore froid.
2. Laissez le four préchauffer pendant 8 à 10 minutes avant de cuire. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtissage, de la cuisson des casseroles ou de la cuisson au gril de la plupart des aliments.
3. Tournez le bouton du **mode four** à la position **bake** (Figure 11).



OFF	Conv Broil	Conv Bake	Keep Warm	Broil	Bake
-----	---------------	--------------	--------------	-------	------

Figure 11: Bouton de mode four

4. Tournez le bouton de **température du four** à la position de température désirée (Figure 12).



OFF 150 • 200 • 250 • 300 • 350 • 400 • 450 • 500 •

Figure 12: Bouton de température du four



AVERTISSEMENT

Un fonctionnement incorrect de l'appareil ou des composants défectueux peut causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, cet appareil est doté d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation. L'appareil s'active de nouveau automatiquement lorsque la température baisse.

5. Pour annuler la fonction de cuisson, tournez les boutons de **mode four** et de **température du four** en position **OFF**.

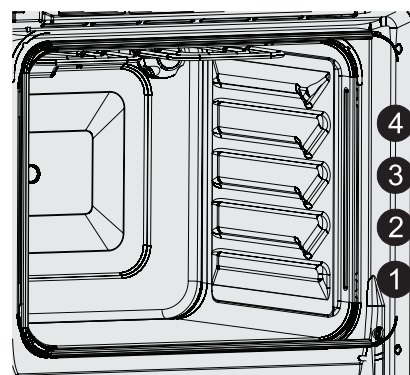


Figure 13: Positions des grilles du four

Cuisson sur une seule grille

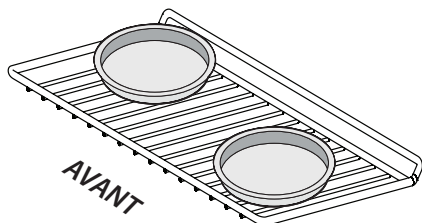


Figure 14: Cuisson avec une seule grille

Si vous choisissez d'utiliser une seule grille pour la cuisson, la cuisson rayonnante est préférable.



IMPORTANT

Pour cet appareil, la cuisson rayonnante à une seule grille est la fonction de cuisson recommandée pour de meilleurs résultats pour la pâte et les produits de boulangerie à base de pâte tels que les gâteaux, les pâtisseries et les pains.

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une grille de four, placez les grilles aux positions 2 ou 3 (Figure 13).
- Lorsque vous utilisez une grille de four, placez la batterie de cuisine comme indiqué à la figure 14. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.



REMARQUE

L'image de cuisson sur grille simple est correcte, mais elle sert également à des fins de présentation. Vous pouvez également cuire avec le moule de gauche à l'avant et le moule de droite à l'arrière. L'une ou l'autre position pour l'un ou l'autre des moules cuit correctement.

Cuisson multi-grilles

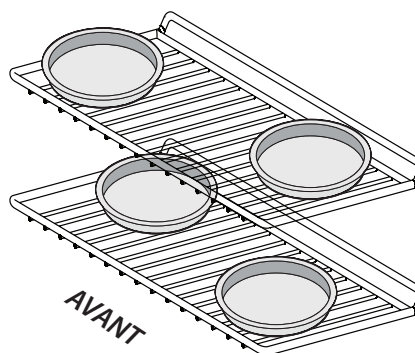


Figure 15: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles

Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pendant la cuisson, la cuisson à convection est préférable.

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des biscuits à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 1 et 3 (Figure 13) et placez les moules comme illustré à la figure 15.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.



IMPORTANT

Lorsque vous utilisez deux grilles de four, les grilles de chaque grille doivent être remplacées à mi-cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

Conseils généraux de cuisson :

- Préchauffez le four 8 à 10 minutes avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Les moules foncés ou émaillés absorbent plus de chaleur que les batteries de cuisine brillantes, ce qui entraîne un brunissement foncé ou excessif des aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments. Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduira la température du four.
- Les batteries de cuisine en verre sont un conducteur de chaleur lent. Peut nécessiter une réduction de la température du four.

Réglage du grill

Utilisez-le pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour des résultats de brunissement optimaux. Placez la grille comme suggéré dans le tableau 3.



REMARQUE

Gardez la porte du four fermée lors de la cuisson au grill. La chaleur qui s'échappe pourrait endommager les boutons et les commandes de l'appareil.

Pour régler le grill :

1. Disposez la grille du four pendant que le four est encore froid. Tournez le bouton de **mode four** en position **Broil** (Figure 11).
2. Tournez le bouton de **température du four** à la position de température désirée (Figure 12). Pour des résultats optimaux, préchauffez le grill pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
3. Placez la grille sur la lèchefrite (s'il y a lieu), puis placez les aliments sur la grille de la lèchefrite (si vous utilisez une lèchefrite et une grille).
4. Placez la lèchefrite et la grille sur la grille du four. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément de grill. Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés. Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments. Retournez et faites griller les aliments du deuxième côté.
5. Pour annuler la fonction de cuisson au grill, tournez les boutons de **mode four** et de **température du four** en position **OFF**.

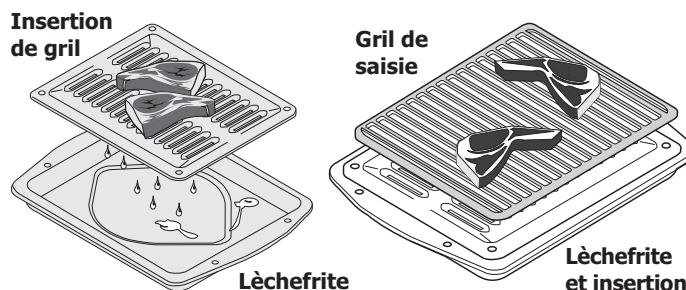


Figure 16: Accessoires pour grill



AVERTISSEMENT

En cas d'incendie, gardez la porte du four fermée et éteignez le four. Si l'incendie se poursuit, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur l'incendie. La farine peut être explosive et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse et causer des blessures.

La lèchefrite et la grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la chaleur élevée du grill. N'utilisez pas la lèchefrite sans la grille. Ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Table 3: Recommandations de grillage^a

Aliment	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Degré de cuisson
			1er côté	2e côté	
Bifteck de 1 po d'épaisseur	3e	525 °F	7:00	6:00	Bleu
	4e	525 °F	8:00	7:00	À point
Côtelettes de porc 3/4 po d'épaisseur	3e ou 4e	525 °F	8:00	6:00	Bien cuit
Poulet - Avec os	3e	525 °F	20:00	10:00	Bien cuit
Poulet désossé	3e ou 4e	525 °F	8:00	6:00	Bien cuit
Poisson	3e	525 °F	13:00	--	Bien cuit
Crevettes	3e	525 °F	5:00	--	Bien cuit
Hamburger de 1 po d'épaisseur	3e	525 °F	7:00	6:00	Bleu
	3e ou 4e	525 °F	9:00	7:00	À point

^aLe département de l'Agriculture des États-Unis déclare que « Le bœuf frais bleu est populaire, mais vous devez savoir que la cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes empoisonnants peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est de 63 °C (145 °F) pour le bœuf frais saignant. Pour le bœuf à point = 71 °C (160 °F), bien cuit = 77 °C (170 °F).

Réglage de la cuisson à convection

Les fonctions de convection utilisent un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four uniformément et continuellement autour du four (Figure 17). Cette meilleure distribution de la chaleur permet des résultats de cuisson et de brunissement rapides et uniformes. Elle donne également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés, scellant les jus et les saveurs. Les pains et la pâte brunissent plus uniformément. La plupart des aliments cuits dans un moule standard cuisent plus rapidement et plus uniformément grâce à la fonction de convection. La cuisson sur plusieurs grilles peut légèrement augmenter le temps de cuisson de certains aliments, mais le résultat global est une économie de temps.

Avantages de la cuisson à convection :

- Performance supérieure de plusieurs grilles de four.
- Les aliments cuisent plus uniformément.
- Les aliments peuvent cuire jusqu'à 25 à 30 % plus rapidement.



IMPORTANT

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, réduisez vos temps de cuisson normaux. Ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée au besoin. Les réductions de temps varieront selon la quantité et le type d'aliments à cuire.



MISE EN GARDE

Sachez que le ventilateur de convection continuera de fonctionner après l'ouverture de la porte. C'est normal. Soyez prudent lorsque vous atteignez l'intérieur du four. L'air chaud sera poussé hors de l'appareil.

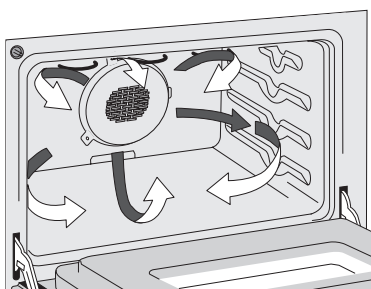


Figure 17: Mouvement de l'air par convection

Pour régler la cuisson à convection :



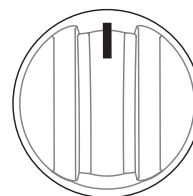
MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Ne faites pas cuire les aliments directement sur la sole du four. Pour éviter d'endommager l'intérieur et les surfaces du four, faites toujours cuire les aliments dans le four à l'aide d'un ustensile placé sur une grille de four.

1. Disposez la grille du four pendant que le four est encore froid.
2. Laissez le four préchauffer pendant 8 à 10 minutes avant de cuire. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors du rôtiage, de la cuisson des casseroles ou de la cuisson au gril de la plupart des aliments.
3. Tournez le bouton de **mode four** en position **conv bake** (Figure 18).

oven
mode



OFF

Conv
Broil

Conv
Bake

Keep
Warm

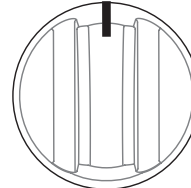
Broil

Bake

Figure 18: Bouton de mode four

4. Tournez le bouton de **température du four** à la position de température désirée (Figure 19).

oven
temp



OFF 150 • 200 • 250 • 300 • 350 • 400 • 450 • 500 •

Figure 19: Bouton de température du four



AVERTISSEMENT

Un fonctionnement incorrect de l'appareil ou des composants défectueux peut causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, cet appareil est doté d'un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation. L'appareil doit être activé manuellement après la chute de température, restaurant ainsi la minuterie.

5. Pour annuler la fonction de cuisson, tournez les boutons de **mode four** et de **température du four** en position **OFF**.

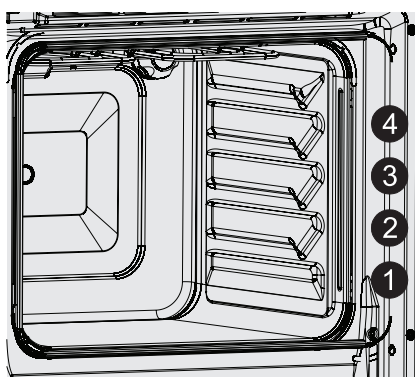


Figure 20: Positions des grilles du four

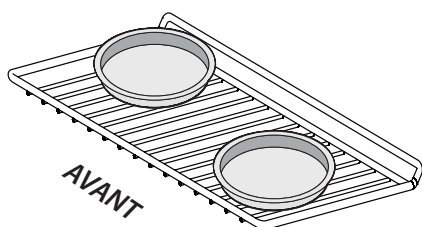


Figure 21: Cuisson avec une seule grille



IMPORTANT

Pour cet appareil, la cuisson rayonnante à une seule grille est la fonction de cuisson recommandée pour de meilleurs résultats pour la pâte et les produits de boulangerie à base de pâte tels que les gâteaux, les pâtisseries et les pains.

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous utilisez une grille de four, placez les grilles aux positions 2 ou 3 (Figure 20).
- Lorsque vous utilisez une grille de four, placez la batterie de cuisine comme indiqué à la figure 21. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- L'image de cuisson sur grille simple est correcte, mais elle sert également à des fins de présentation. Vous pouvez également cuire avec le moule de gauche à l'avant et le moule de droite à l'arrière. L'une ou l'autre position pour l'un ou l'autre des moules cuit correctement.
- Si vous choisissez d'utiliser une seule grille pour la cuisson, la cuisson rayonnante est préférable. Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pendant la cuisson, la cuisson à convection est préférable.

Réglage de maintien au chaud

Le maintien au chaud maintient une température de 77 °C (170 °F) pour garder les aliments cuits au four à la température de service jusqu'à ce qu'il soit annulé.

Conseils pour le maintien au chaud :

- Commencez toujours par des aliments chauds. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour chauffer des aliments froids.
- Les aliments dans des contenants en verre et en verre céramique résistants à la chaleur peuvent nécessiter des réglages de température plus élevés que les aliments dans des contenants réguliers. Évitez les ouvertures répétées du four, car cela permettra à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Couvrez les aliments pour conserver l'humidité.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Disposez les grilles intérieures du four et placez les aliments dans le four.
2. Réglez le bouton de **mode four** sur **KEEP WARM** (maintenir au chaud).
3. Pour annuler **KEEP WARM**, tournez le bouton de **mode four** sur **OFF**.

Cuisson multi-grilles

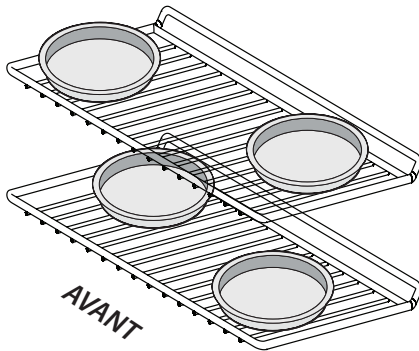


Figure 22: Cuisson sur plusieurs niveaux et grilles

Si vous choisissez d'utiliser plusieurs grilles pendant la cuisson, la cuisson à convection est préférable.

- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux ou des biscuits à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 1 et 3 (Figure 20) et placez les moules comme illustré à la figure 22.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les batteries de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Lorsque vous utilisez la convection, utilisez une batterie de cuisine avec des côtés bas. Cela permet à l'air de circuler uniformément autour des aliments.

Conseils généraux de cuisson :

- Étant donné que la plupart des aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la fonction de convection, il est conseillé de réduire la température recommandée de la recette de 25 degrés pour de meilleurs résultats. Suivez les instructions de la recette en utilisant le temps de cuisson minimum recommandé.
- Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, les réductions de temps de cuisson peuvent varier selon la quantité et le type d'aliments à cuire.
- Préchauffez complètement le four pendant 8 à 10 minutes avant de cuire des aliments comme des biscuits et des pains.
- Les moules foncés ou émaillés absorbent plus de chaleur que les batteries de cuisine brillantes, ce qui entraîne un brunissement foncé ou excessif des aliments. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments. Les moules foncés sont recommandés pour les tartes. Les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduira la température du four.
- Les batteries de cuisine en verre sont un conducteur de chaleur lent. Peut nécessiter une réduction de la température du four.



IMPORTANT

Lorsque vous utilisez deux grilles de four, les grilles de chaque grille doivent être remplacées à mi-cuisson pour obtenir de meilleurs résultats. La grille supérieure doit être placée sur la grille inférieure et la grille inférieure sur la grille supérieure.

Réglage du gril à convection

Utilisez le gril à convection pour cuire des coupes plus épaisses de viande, de poisson et de volaille qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante et le ventilateur de convection pour des résultats de brunissement optimaux. La convection fait dorer doucement l'extérieur et scelle les jus. Elle utilise l'élément de gril et un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four uniformément et continuellement dans le four.

Le ventilateur de convection commencera à tourner une fois le gril à convection activé.

Conseils pour la cuisson au gril à convection :

- Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Faites toujours griller ou griller à convection avec la porte du four fermée.
- Pour des résultats optimaux, préchauffez l'élément de gril pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
- Faites griller un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retournez et cuisez du deuxième côté. Assaisonnez et servez.
- Utilisez toujours la lèchefrite et sa grille lorsque vous faites griller, le cas échéant. Elle permet de garder la graisse qui s'égoutte à l'écart de la chaleur élevée de l'élément de gril.
- N'utilisez pas la lèchefrite sans la grille. Ne couvrez pas la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait s'enflammer. N'utilisez pas la grille de rôtissage pour la cuisson au gril.
- Puisque le gril à convection cuit rapidement les aliments, réduisez le temps de cuisson de 25 % par rapport au temps de cuisson recommandé de votre recette (vérifiez les aliments à ce moment-là). Au besoin, augmentez le temps de cuisson jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

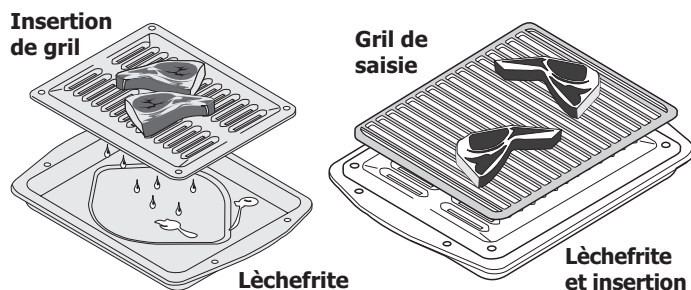


Figure 23: Accessoires pour gril

Pour régler la cuisson au gril à convection :



AVERTISSEMENT

En cas d'incendie, gardez la porte du four fermée et éteignez le four. Si l'incendie se poursuit, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur l'incendie. La farine peut être explosive et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse et causer des blessures.

La lèchefrite et la grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la chaleur élevée du gril. N'utilisez pas la lèchefrite sans la grille. Ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Sachez que le ventilateur de convection continuera de fonctionner après l'ouverture de la porte. C'est normal. Soyez prudent lorsque vous atteignez l'intérieur du four. L'air chaud sera poussé hors de l'appareil.

1. Disposez la grille du four pendant que le four est encore froid. Tournez le bouton de **mode four** en position **conv broil**.
2. Tournez le bouton de **température du four** à la position de température désirée. Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
3. Placez la grille sur la lèchefrite (s'il y a lieu), puis placez les aliments sur la grille de la lèchefrite (si vous utilisez une lèchefrite et une grille).
4. Placez la lèchefrite et la grille sur la grille du four. Centrez la lèchefrite directement sous l'élément de gril. Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés.
5. Retournez et faites griller les aliments du deuxième côté.



REMARQUE

Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

6. Pour annuler la fonction de cuisson au gril, tournez les boutons de **mode four** et de **température du four** en position **OFF**.

Éliminez les déversements et les salissures importantes dès que possible. Un nettoyage régulier réduira la difficulté de nettoyage majeur plus tard.



MISE EN GARDE

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.

Si de l'ammoniac ou des nettoyeurs pour appareils sont utilisés, ils doivent être retirés et l'appareil doit être rincé à fond avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

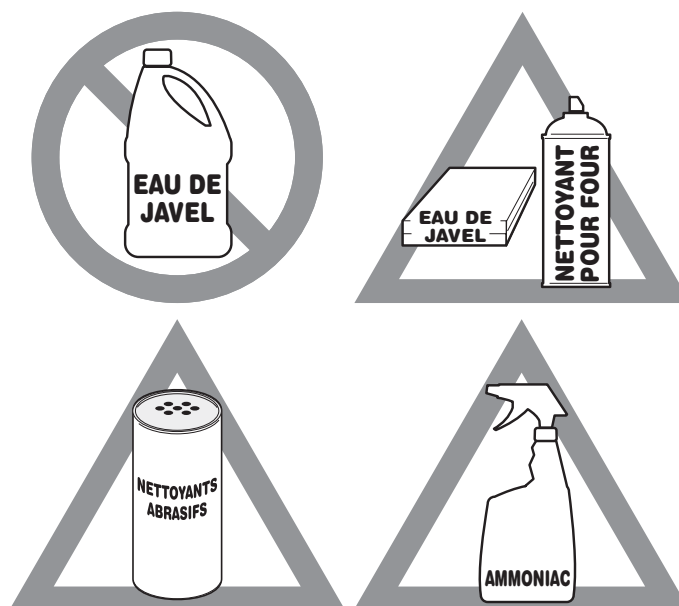


Figure 24 : Utiliser les nettoyeurs avec prudence

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau. Rincez à l'eau propre, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre.
Boutons de commande peints et en plastique Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Les nettoyeurs pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les appliquez pas directement sur la surface; vaporisez sur le chiffon et essuyez.
Panneau de commande	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres nettoyeurs liquides, nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Boutons de commande	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande : tournez en position OFF et retirez de l'arbre. Pour remplacer les boutons après le nettoyage, alignez les marques OFF et poussez les boutons en place.
Acier inoxydable	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre, séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac.
Acier inoxydable enduit Acier inoxydable noir	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre, séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyeur pour appareils électroménagers, de nettoyeur pour acier inoxydable ou de nettoyeur contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Ces nettoyeurs peuvent endommager le fini.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Lèche-frite et grille en porcelaine Doublure de porte en porcelaine Parties du corps en porcelaine	Rincez avec de l'eau propre et un chiffon humide. Frottez doucement avec un tampon à récurer savonneux et non abrasif pour enlever la plupart des taches. Rincez avec une solution 50/50 d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les endroits difficiles avec un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre. Éliminez tous les nettoyeurs ou le chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les déversements d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur les surfaces en porcelaine. Ces déversements peuvent causer une tache terne même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu de porcelaine et peut être nettoyé en toute sécurité avec des nettoyeurs pour four. Suivez toujours les instructions du fabricant pour les nettoyeurs. Après le nettoyage, enlevez tout nettoyeur pour four ou la porcelaine pourrait être endommagée pendant le chauffage futur. Ne vaporisez pas de nettoyeur pour four sur les commandes ou les interrupteurs électriques. Ne vaporisez pas et ne laissez pas le nettoyeur s'accumuler sur la sonde de détection de température du four. Ne vaporisez pas de nettoyeur sur la doublure de porte du four, le joint de porte, les glissières de tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'appareil.
Grilles de four	Les grilles du four doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez en utilisant un nettoyeur abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre et claire.
Porte du four	Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Bien rincer. Le nettoyeur pour vitres peut être utilisé sur la vitre extérieure de la porte. Un nettoyeur ou un produit à polir en céramique lisse peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. N'immergez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez ou ne laissez pas l'eau ou les nettoyeurs pénétrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de nettoyeurs pour four, de poudres de nettoyage ou de produits de nettoyage abrasifs à l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est fait d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint.
Table de cuisson en céramique	Voir « Entretien de la table de cuisson » à la page 62.

Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel pour entretenir votre table de cuisson en verre céramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Nettoyez et polissez avec un essuie-tout propre. Cela facilitera le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes pour table de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre pour aider à prévenir les égratignures et les abrasions.

Glisser des casseroles sur la table de cuisson peut causer des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement après que la table de cuisson a refroidi à l'aide de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant toute utilisation ultérieure.

Les batteries de cuisine (en fonte, en métal, en céramique ou en verre) dont le fond est rugueux peuvent marquer ou égratigner la surface de cuisson.

À ne pas faire :

- Faire glisser tout objet en métal ou en verre sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisson avec de la saleté ou de la saleté accumulée au fond; toujours utiliser des batteries de cuisine propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou surface de travail dans la cuisine.
- Faire cuire les aliments directement sur la surface de cuisson sans poêle.
- Laisser tomber des objets lourds ou durs sur la table de cuisson en verre céramique; ils peuvent la fissurer.

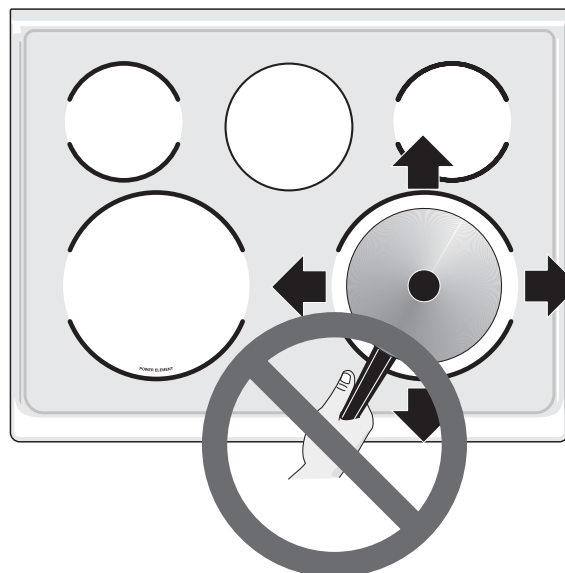


Figure 25 : Entretien de la table de cuisson



MISE EN GARDE

Avant de nettoyer toute partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.

Si de l'ammoniac ou des nettoyants pour appareils sont utilisés, ils doivent être retirés et l'appareil doit être rincé à fond avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.



IMPORTANT

La table de cuisson en verre céramique peut être endommagée si vous utilisez un tampon de nettoyage abrasif. Utilisez uniquement des produits de nettoyage qui ont été conçus spécifiquement pour les tables de cuisson en verre céramique.

Nettoyage de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et endommager chimiquement la surface en verre céramique.



MISE EN GARDE

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont réglées à **OFF** et que la table de cuisson est froide. La surface en verre peut être chaude en cas de contact avec des batteries de cuisine chaudes et des brûlures peuvent se produire si la surface en verre est touchée avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

Avant de nettoyer manuellement toute partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière est froide. La cuisinière peut être chaude et causer des brûlures.

Pour les taches légères à modérées :

Pour les taches légères à modérées : Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout propre pour nettoyer toute la surface de cuisson. Assurez-vous que la table de cuisson est nettoyée à fond, sans laisser de résidus. N'utilisez pas la même serviette pour nettoyer d'autres choses.

Pour les taches incrustées et brûlées :

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante pour table de cuisson directement sur la zone souillée. Frottez la zone souillée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, en appliquant une pression au besoin. N'utilisez pas le même tampon pour nettoyer d'autres choses.

S'il reste des salissures, grattez soigneusement les salissures avec un grattoir à lame de rasoir en métal, en tenant le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Enlevez les saletés avec la crème nettoyante pour table de cuisson et polissez la surface.

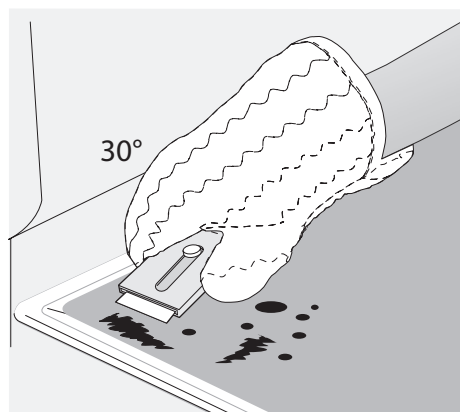


Figure 26 : Nettoyage de la table de cuisson

Le plastique ou les aliments à teneur élevée en sucre doivent être retirés immédiatement s'ils sont renversés ou fondus sur la surface de cuisson en céramique. Des dommages permanents (comme des piqûres sur la surface de la table de cuisson) peuvent survenir s'ils ne sont pas éliminés immédiatement. Après avoir éteint les éléments de surface, utilisez un grattoir à lame de rasoir ou une spatule en métal avec un gant et grattez la saleté de la surface chaude (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et utilisez la même méthode pour les saletés lourdes ou brûlées.

N'utilisez pas ce qui suit sur la table de cuisson :

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs et de tampons à récurer, comme du métal et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la table de cuisson, ce qui la rend plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs, comme de l'eau de Javel, de l'ammoniaque ou des nettoyants pour four, car ils peuvent marquer ou décolorer la table de cuisson.
- N'utilisez pas d'éponges, de chiffons ou d'essuie-tout sales, car ils peuvent laisser de la saleté ou des peluches sur la table de cuisson, qui peuvent brûler et causer une décoloration.



IMPORTANT

La table de cuisson en verre céramique peut être endommagée si vous utilisez un tampon de nettoyage abrasif. Utilisez uniquement des produits de nettoyage qui ont été conçus spécifiquement pour les tables de cuisson en verre céramique.

Papier d'aluminium et ustensiles



AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Les revêtements en aluminium peuvent emprisonner la chaleur, ce qui peut causer un risque d'incendie.

Revêtements protecteurs — N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. Utilisez uniquement du papier d'aluminium comme recommandé dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

- Papier d'aluminium : l'utilisation de papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager la table de cuisson. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson minces en aluminium et ne laissez le papier d'aluminium toucher les éléments de surface en aucune circonstance.
- Ustensiles en aluminium : le point de fusion de l'aluminium est beaucoup plus bas que celui des autres métaux. Des précautions doivent être prises lorsque des casseroles ou des poêles en aluminium sont utilisées sur la table de cuisson. Si les casseroles en aluminium sont laissées bouillir à sec lors de l'utilisation de la table de cuisson, non seulement l'ustensile sera endommagé ou détruit, mais il pourrait se fusionner, briser ou marquer la surface en verre céramique, endommageant de façon permanente la surface de cuisson.

Remplacement de l'ampoule du four

Remplacement de l'ampoule de l'intérieur du four :



MISE EN GARDE

Assurez-vous que le four est débranché et que toutes les pièces sont froides avant de remplacer l'ampoule du four.

L'ampoule du four est située à l'arrière de la cavité du four. Le couvercle en verre doit être en place chaque fois que le four est utilisé (Figure 27). N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

1. Placez un chiffon au bas de l'intérieur de l'appareil. Il prévient les dommages au couvercle en verre de l'ampoule et à la cavité.
2. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez l'appareil.
3. Tournez le couvercle en verre de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.
4. Nettoyez le couvercle en verre.



REMARQUE

Ne laissez pas vos doigts toucher la nouvelle ampoule lors du remplacement. Cela réduira la durée de vie de l'ampoule. Utilisez un essuie-tout ou un gant de coton lorsque vous manipulez la nouvelle ampoule lors de l'installation.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule résistante à la chaleur à 300 °C.
6. Remplacez le couvercle en verre de la lampe du four.
7. Remettez l'appareil sous tension à la source principale (ou rebranchez-le).

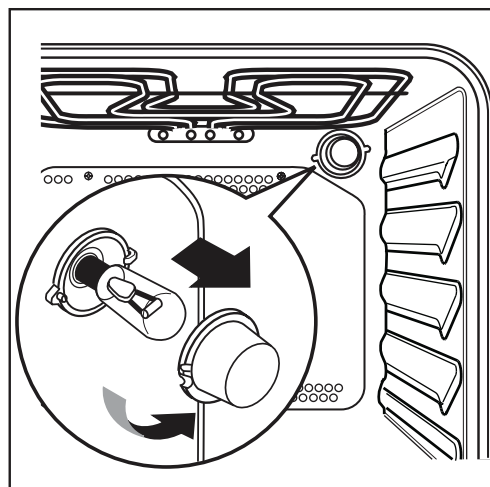


Figure 27 : Ampoule du four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, du pain, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou cuire des plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de votre appareil précédent.

Problèmes de cuisson et solutions Problèmes de cuisson		
Problèmes de cuisson	Causes	Corrections
Les biscuits brûlent au bas. 	Les biscuits sont mis au four avant la préchauffage du four.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments dans le four. Choisissez des tailles de casseroles qui permettront au moins 5 cm (2 po) d'espace d'air.
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou le bas. 	Les gâteaux sont mis au four avant de préchauffer le four. Position de la grille trop élevée ou trop basse. Four trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température sélectionnée avant de placer les aliments dans le four. Utilisez la position de grille appropriée pour les besoins de cuisson. Réglez la température du four à 13 °C (25 °F) à une température inférieure à celle recommandée.
Gâteaux non cuits au centre. 	Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Le moule n'est pas centré dans le four. Conducteur de chaleur lent pour batterie de cuisine en verre.	Réglez la température du four à 13 °C (25 °F) à une température inférieure à celle recommandée. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 5,1 cm (2 po) d'espace sur tous les côtés du moule. Réduisez la température et augmentez le temps de cuisson ou utilisez des batteries de cuisine brillantes.
Les gâteaux ne sont pas de niveau. 	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près de la paroi du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lampe du four est allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer en verre marquée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre le four à niveau. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule de façon à ce qu'il y ait au moins 5,1 cm (2 po) d'espace sur tous les côtés du moule. N'utilisez pas de moules qui sont bosselés ou déformés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque le temps de cuisson est terminé. 	Four trop froid. Four surchargé. La porte du four est ouverte trop souvent.	Réglez la température du four à 13 °C (25 °F) plus élevée que la température suggérée et faites cuire pendant la durée recommandée. Assurez-vous de retirer tous les moules du four, sauf ceux à utiliser pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement après le temps de cuisson le plus court recommandé. Assurez-vous de laisser un dégagement de 2 à 4 po entre toutes les casseroles et grilles, ce qui permet un débit d'air uniforme.

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler pour la réparation, consultez la liste suivante. Cela peut vous faire économiser du temps et de l'argent. Des solutions possibles sont fournies avec le problème indiqué

Problème	Cause/Solution
Tout l'appareil ne fonctionne pas	Appareil non branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Vérifiez la boîte à fusibles ou la boîte du disjoncteur pour vous assurer que le circuit est actif. Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison pour vous en assurer. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des renseignements sur les pannes de service.

Problèmes liés à la table de cuisson	
Problème	Cause/Solution
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect de la commande de surface. Réglez le niveau de puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	Assurez-vous que le bon bouton de commande de surface est activé pour l'élément nécessaire. La batterie de cuisine est légère ou déformée. Utilisez uniquement des batteries de cuisine plates, équilibrées, moyennes ou lourdes. Les poêles plates chauffent mieux que les poêles déformées. Les matériaux de la batterie de cuisine et le poids du matériau affectent le chauffage. Les poêles épaisses et de poids moyen chauffent uniformément. Parce que les casseroles légères chauffent de façon inégale, les aliments peuvent brûler facilement.
Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments. Retirez-les à l'aide de crème de nettoyage pour table de cuisson appliquée sur la surface en céramique. Polissez avec un chiffon ou une éponge non abrasive.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la table de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles avec le temps. Des matériaux de nettoyage non recommandés pour la table de cuisson en verre céramique ont été utilisés. Appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polissez avec un chiffon ou une éponge non abrasive. Une batterie de cuisine à fond rugueux a été utilisée. Utilisez des batteries de cuisine lisses à fond plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glisser ou gratter des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Ne pas faire glisser d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polissez avec un chiffon ou une éponge non abrasive. Pour plus d'informations, voir "Entretien de la table de cuisson" à la page 62.
Stries ou taches brunes sur la surface de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surface. Lorsque la table de cuisson est froide, utilisez un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Pour plus d'informations, voir "Entretien de la table de cuisson" à la page 62.

Problèmes de four	
Problème	Cause/Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la position de grille de four appropriée. Centrez les aliments dans le four et espacez les casseroles pour permettre à l'air de circuler. Préchauffez le four à la température réglée avant de placer les aliments dans le four. Essayez de régler la température ou le temps de cuisson recommandé pour la recette.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée provenant de l'évent du four.	Déversements excessifs dans le four. Graisse ou aliments renversés sur le fond ou la cavité du four. Essuyez les déversements excessifs avant de démarrer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes lors de l'utilisation du gril, consultez la section "Réglage du gril" à la page 55.
Le four fume excessivement lors de la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez la section "Réglage du gril" à la page 55. Viande trop près de l'élément du gril ou du brûleur. Repositionnez la lèchefrite pour obtenir un dégagement approprié entre la viande et l'élément de gril ou le brûleur. Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras restants pour éviter qu'ils ne se recourbent, mais ne coupez pas dans le maigre. Accumulation de graisse sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lors d'une cuisson au gril fréquente. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoqueront une fumée excessive.
Le panneau de commande du four émet un bip et affiche une erreur de code F ou E.	La commande du four a détecté une défaillance ou une erreur. Pour effacer l'erreur, appuyez sur la touche OFF du panneau de commande. Une fois le code d'erreur effacé, essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si l'erreur de code F ou E se répète, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5 minutes, puis remettez l'appareil sous tension. Réglez l'horloge avec l'heure correcte. Essayez de nouveau la fonction de cuisson au four ou de gril. Si la défaillance se reproduit, appuyez sur la touche OFF pour effacer.
La partie four de l'appareil ne fonctionne pas.	L'heure du jour n'est pas réglée. L'horloge doit être réglée pour faire fonctionner le four. Voir « Réglage de l'heure » à la page 51. Assurez-vous que les commandes du four sont réglées correctement pour la fonction désirée. Consultez « Commandes de four » à la page 51 et passez en revue les instructions pour la fonction de cuisson désirée dans ce manuel ou consultez « L'appareil ne fonctionne pas » dans cette liste de vérification.

Pendant combien de temps la garantie IKEA est-elle valide?

Cette garantie est valide pendant cinq (5) ans à compter de la date d'achat originale de votre appareil chez IKEA, à moins que l'appareil ne soit nommé LAGAN ou TILLREDA, auquel cas deux (2) ans de garantie s'appliquent. Le reçu de vente original est requis comme preuve d'achat. Si des travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui exécutera le service?

Le « Fournisseur de services » d'IKEA fournira le service par l'entremise de ses propres opérations de service ou de son réseau de partenaires de service autorisés.

Que couvre cette garantie?

La garantie couvre les défauts de l'appareil qui ont été causés par une construction défectueuse ou des défauts matériels à partir de la date d'achat auprès d'IKEA. Cette garantie s'applique uniquement à l'usage domestique. Certaines exceptions non garanties sont précisées dans le titre « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie? » Au cours de la période de garantie, les coûts pour remédier à la défaillance (p. ex., réparations, pièces, main-d'œuvre et déplacements) seront couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour réparation sans dépense spéciale. Dans ces conditions, les règlements locaux s'appliquent. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour corriger le problème?

Le Fournisseur de services nommé par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. S'il est considéré comme couvert, le Fournisseur de services IKEA ou son partenaire de service autorisé par l'entremise de ses propres opérations de service, réparera alors, à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par un produit identique ou comparable.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

- Usure normale.
- Dommages délibérés ou négligents, dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation, installation incorrecte ou connexion à la mauvaise tension, dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, rouille, corrosion ou dommages causés par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par une chaux excessive dans l'alimentation en eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Pièces consommables, y compris les piles et les lampes.
- Pièces non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'appareil, y compris les égratignures et les différences de couleur possibles.
- Dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances et le nettoyage ou le déblocage des filtres, des systèmes de drainage ou des tiroirs à savon.
- Dommages aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers de vaisselle et de couverts, tuyaux d'alimentation et de drainage, joints, lampes et couvercles de lampe, écrans, boutons, boîtiers et pièces de tubage. À moins que de tels dommages puissent être causés par des défauts de production.
- Cas où aucune faute n'a pu être trouvée pendant la visite d'un technicien.
- Les réparations non effectuées par nos fournisseurs de services désignés et/ou un partenaire contractuel de service autorisé ou lorsque des pièces non originales ont été utilisées.
- Réparations causées par une installation défectueuse ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, c.-à-d. une utilisation professionnelle.
- Dommages lors du transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages qui pourraient survenir pendant le transport. Cependant, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, les dommages au produit qui se produisent pendant cette livraison seront couverts par IKEA.
- Coût d'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un fournisseur de services désigné par IKEA ou son partenaire de service autorisé répare ou remplace l'appareil en vertu des modalités de cette garantie, le fournisseur de services désigné ou son partenaire de service autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de rechange, au besoin.

Comment la loi du pays s'applique

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Cependant, ces conditions ne limitent d'aucune façon les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Domaine de validité

Pour les appareils achetés aux États-Unis ou au Canada, ou déplacés vers l'un des pays mentionnés, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays spécifié.

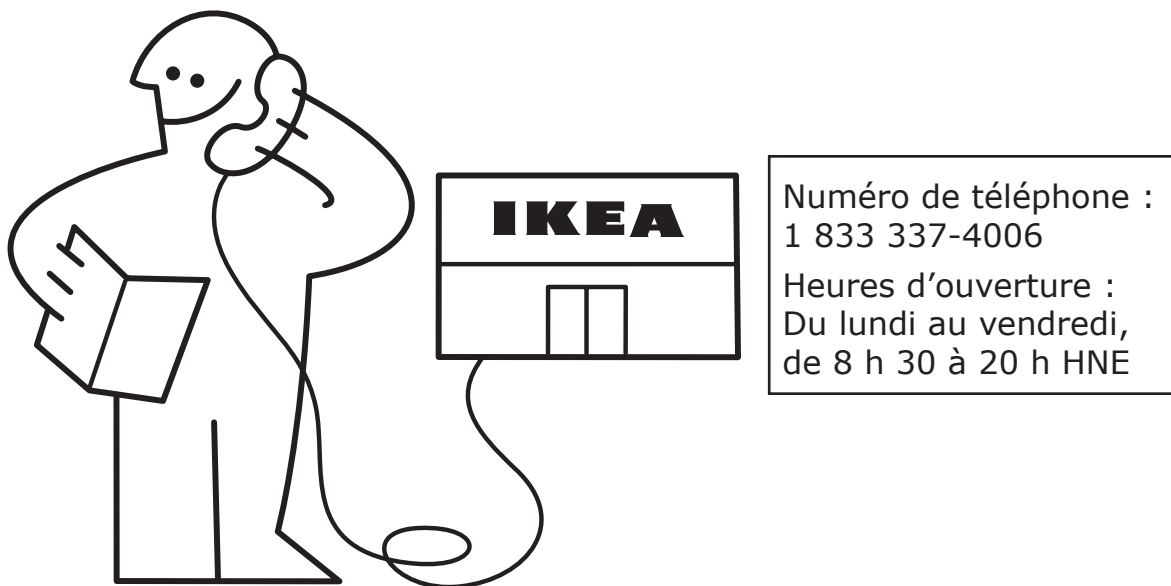
Une obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la réclamation de garantie est faite;
- instructions d'assemblage et les renseignements sur la sécurité du manuel de l'utilisateur.

Service APRÈS-VENTE pour les appareils IKEA

N'hésitez pas à communiquer avec le fournisseur de services après-vente désigné d'IKEA pour :

- faire une demande de service en vertu de cette garantie;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le mobilier de cuisine IKEA dédié;
- demander des précisions sur les fonctions des appareils IKEA.



Numéro de téléphone :
1 833 337-4006

Heures d'ouverture :
Du lundi au vendredi,
de 8 h 30 à 20 h HNE

Pour nous assurer de vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions d'assemblage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de communiquer avec nous.

Comment nous joindre si vous avez besoin de notre service

Afin de vous offrir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués dans ce manuel. Reportez-vous toujours aux numéros indiqués dans le livret de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'aide.

Veuillez toujours vous reporter au numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) placé sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ LE REÇU DE VENTE!

Il s'agit de votre preuve d'achat et de la garantie requise pour que la garantie s'applique. Le reçu de vente indique également le nom et le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) pour chacun des appareils que vous avez achetés.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?

Pour toute question supplémentaire qui n'est pas liée à la vente après-vente de vos appareils, veuillez communiquer avec le centre d'appels du magasin IKEA le plus près. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation de l'appareil avant de communiquer avec nous.

