

**Electric  
Ranges**

*Safety Instructions* ..... 2-7

*Operating Instructions* ..... 8-39

12 Hour, 24 Hour or  
Clock Black-Out ..... 23

Adjust the Oven Thermostat ..... 37

Clock and Timer ..... 26, 27

Convection Oven ..... 30-32

Oven ..... 24, 25

Oven Control, Clock and  
Timer Features ..... 15-19

Probe ..... 29

Proofing and Warming Features ... 35

Selecting Cookware ..... 13, 14

Self-Cleaning Oven ..... 38, 39

Special Features ..... 20-22

Surface Units ..... 8-12

Timed Baking and  
Roasting Features ..... 28

Timed Features for  
Convection Baking ..... 33, 34

Warming Drawer ..... 36

*Care and Cleaning* ..... 40-50

Glass Cooktop ..... 49, 50

Lift-Off Oven Door ..... 42, 43

Oven Light Replacement ..... 45, 46

Removable Warming Drawer Pan ... 44

Storage Drawer Removal ..... 47

*Troubleshooting Tips* ..... 51-55

**Models**

*Coil Top and  
Radiant Top Models*

**Write the model and serial numbers here:**

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

You can find them on a label on the front of the range behind the storage drawer or behind the range door.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

## **⚠ WARNING!**

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



## **⚠ WARNING ANTI-TIP DEVICE**

---

**All ranges can tip and injury could result.**

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall and floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.



Make sure the device is installed and engaged properly.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.



Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.



## IMPORTANT SAFETY NOTICE

---

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

Fluorescent light bulbs contain mercury. If your model has a surface light, you must recycle the fluorescent light bulb according to local, state and federal codes.



## SAFETY PRECAUTIONS

---

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.



## SAFETY PRECAUTIONS

*Do not operate the oven or cooktop controls if the glass is broken. Food splatter or cleaning solution may penetrate a broken control panel and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass control panel become broken.*

- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.

■ **CAUTION:** *Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.*

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.

- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door.

**REMEMBER:** *The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.*

- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.

- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.

- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.

- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.

- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

## **⚠ WARNING!**



### *COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...*

---

*Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F. and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.*



### *SURFACE COOKING UNITS (all models)*

---

*Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.*

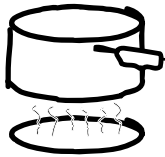
- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- When preparing flaming foods under the vent hood, turn the fan on.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Do not leave plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.



## COIL SURFACE UNITS *(on some models)*

To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.

- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.
- Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.



## RADIANT SURFACE UNITS *(on some models)*

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Do not stand on the glass cooktop. The weight may cause the top to break.
- Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this. Please see *Cleaning the glass cooktop* section.
- When the cooktop is cool, use only the recommended cleaning cream to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Large scratches or impacts to cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Do not lift the cooktop on models with radiant surface units. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

## **⚠ WARNING!**



### OVEN

*Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.*

- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.



### SELF-CLEANING OVEN (on some models)

*Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.*

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.



### WARMING DRAWER (on some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.
  - Do not use the drawer to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
  - Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer.
  - Never leave jars or cans of fat drippings in or near your drawer.
  - Do not warm food in the drawer for more than two hours.
  - Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.
  - **Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer.** These surfaces may be hot enough to burn.
- REMEMBER:** The inside surface of the drawer may be hot when the drawer is opened.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
  - Do not use aluminum foil to line the lower oven drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.



---

## PREPARATION

---

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. When moving the range on this type of flooring, use care, and it is recommended that these simple and inexpensive instructions be followed.

### **Installing**

The range should be installed on a 1/4 inch thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

### **Leveling**

Leveling screws are located on each corner of the base of the range. Remove the bottom drawer and you can level the range on an uneven floor with the use of a nutdriver or channel locks.

To remove the drawer, pull the drawer out all the way, tilt up the front and take it out. To replace the drawer, insert glides at back of the drawer beyond stop on the range glides. Lift drawer if necessary to insert easily. Let the front of drawer down, then push in to close.

One of the rear leveling screws will engage the Anti-Tip device. Allow for some side to side adjustment. Allow a minimum clearance of 1/8" between the range and the leveling screw that is to be installed into the Anti-Tip device.



---

*READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.*

---

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Using the surface units. (on touch pad-controlled models)

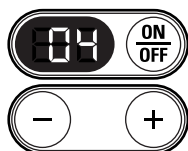
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

### Surface Unit Cook Settings

The controls for the radiant surface units allow for 10 different heat settings: LO, 2–9 and HI. The heating element may not visibly glow at low heat settings.

**NOTE:** When changing from a high heat setting to a lower heat setting, the surface unit may stop glowing. This is normal. The unit is still on and hot.

**NOTE:** This cooktop has a rapid heat-up feature. If the cooktop is cool when turned on, it will glow red for a short period of time until the desired power setting is reached.

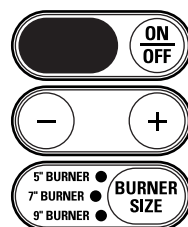


### Single Surface Unit—Cook Settings

To turn on a single surface unit:

- 1 Touch the **ON/OFF** pad, then touch the **+** or **-** pads.
- 2 Use the **+** or **-** pads to choose the desired power setting.

To turn off a single surface unit, touch the **ON/OFF** pad again.



### Tri-Ring Burner

To use the multi-size burner:

- 1 Touch the **ON/OFF** pad for the front right surface unit.
- 2 Use the **+** or **-** pads to set the desired power setting.
- 3 Touch the **BURNER SIZE** pad as needed to select the desired burner size. When first selected, the 9 inch size is on. Touch again for the 7 inch and again for the 5 inch.

The light next to the **BURNER SIZE** pad indicates which size surface unit is on.

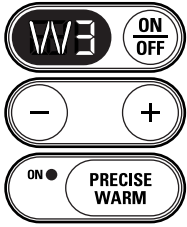
To turn the surface unit off, touch the **ON/OFF** pad.

### Using Heat Settings

- At high or medium-high settings, never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch on fire.
- It is safe to place hot cookware from the oven or surface units on the glass-ceramic surface when it is cool.

**NOTE:** Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or more units turned on, surface temperatures are high, so be careful when touching the cooktop. The hot surface indicator light(s) will remain lit after the surface unit is off until the surface has cooled below 150°F.





### **Precise Warm Feature**

To turn on the precise warm feature:

- 1 Touch the **ON/OFF** pad, then touch the **PRECISE WARM** pad. The surface unit will turn on to warmer setting W3 (medium setting).
- 2 Use the **+** or **-** pads to choose additional settings between W1 (lowest setting) and W5 (highest setting).

To change from the warmer settings to regular cooking settings, press the **PRECISE WARM** pad again. The surface unit will be on power setting LO. The surface unit may then be set to the desired regular cooking setting using the **+** or **-** pads. To turn off the surface unit, whether using regular cooking settings or warmer settings, touch the **ON/OFF** pad.

**CAUTION:** Do not warm food on a **PRECISE WARM** surface unit setting for more than 2 hours.

*Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.*

*Use only cookware recommended for top-of-range cooking.*

**CAUTION:** Always start with hot food. Do not use to heat cold food. **Placing uncooked or cold food on a precise warm setting could result in foodborne illness.**

For best results, all food on **PRECISE WARM** should be covered with a lid or aluminum foil.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from a precise warm surface unit as cookware will be hot.

A hot surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled below 150°F.

## Using the surface units. (on knob-controlled models)

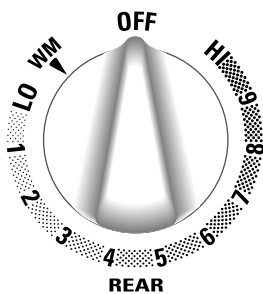
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

### How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

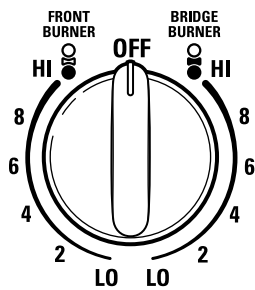
At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.



### Warmer Burner (on some models)

The **WARM** or **WM** (warm) setting (on some models) on the right **REAR** surface unit keeps already heated food warm until ready to serve.

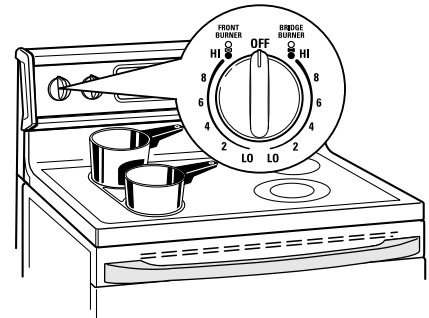


### Using the Bridge Burner (on some models)

To use the bridge burner, turn the control knob to the **BRIDGE BURNER** settings.

For full bridge burner operation, turn on the rear burner.

To use only the front burner, turn the control knob to the **FRONT BURNER** settings.



---

### **Using the Warming Zone** (on some models)

The **WARMING ZONE**, located in the center of the glass cooking surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in food-borne illness.

#### **On models with a WARMING ZONE pad:**

- 1 Touch the **WARMING ZONE SET/OFF** pad.
- 2 Touch the number pads **1, 2** or **3** to select low (1), medium (2) or high (3) warming setting.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 To turn the **WARMING ZONE** off, touch the **WARMING ZONE SET/OFF** pad until **WARMER** disappears from the display.

#### **On models with a WARMING ZONE knob:**

Push and turn the control knob to any desired setting.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, since cookware and plates will be hot.

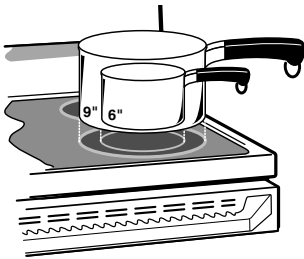
**CAUTION:** Do not warm food on the **WARMING ZONE** for more than two hours.

**NOTE:** The **WARMING ZONE** will not glow red like the cooking elements.

Depending on your model, either **HOT** will be displayed or a **HOT** indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface is cool enough to touch. Lower settings may not heat the glass surface enough to cause the **HOT** indicator light to come on.

A **WARMING ZONE** indicator light will glow when the unit is on.

Use only cookware recommended for top-of-range cooking.



### **Dual Surface Unit Control Knob** (glass cooktops only)

The right front surface unit has 2 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

To use the small (6 inch) surface unit, turn the control knob to the **SMALL BURNER** settings.

To use the large (9 inch) surface unit, turn the control knob to the **LARGE BURNER** settings.

## Using the radiant surface units. (glass cooktops only)

---



Never cook directly on the glass.  
Always use cookware.



Always place the pan in the center of  
the surface unit you are cooking on.



Do not slide cookware across the  
cooktop because it can scratch the  
glass—the glass is scratch resistant,  
not scratch proof.

### About the radiant surface units...

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

**NOTE:** A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware on the glass surface even when the cooktop is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid over-cooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.

---

### Indicator Lights

On glass cooktops, **HOT** indicator light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F.

#### Indicator light will:

- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- glow until the unit is cooled to approximately 150°F.

A surface units **ON** indicator light will glow when any surface unit is on.

**NOTE:** The surface units **ON** indicator light may glow between the surface control settings of **LO** and **OFF**, but there is no power to the surface units.

---

### Temperature Limiter (glass cooktops only)

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

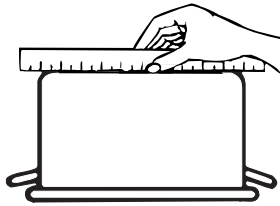
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

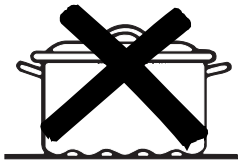
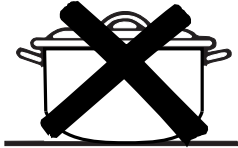
- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

## Selecting types of cookware.

---



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

### Surface Cookware Tips (glass models only)

**Stainless Steel:**  
*recommended*

**Aluminum:**  
*heavy weight recommended*

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

**Copper Bottom:**  
*recommended*

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

**Porcelain Enamel Covered Cast Iron:**  
*recommended*

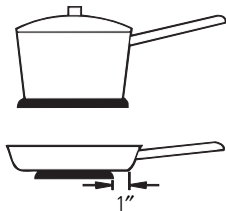
As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, as it may scratch the glass ceramic cooktop.

**Glass-ceramic:**  
*usable, but not recommended*

Poor performance. May scratch the surface.

**Stoneware:**  
*usable, but not recommended*

Poor performance. May scratch the surface.



Not over 1 inch.

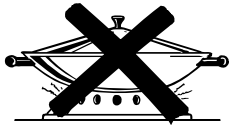
### Surface Cookware Tips (electric coil models only)

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.

## Selecting types of cookware.

---



Use only flat-bottomed woks.

### **Wok Cooking** (electric coil models only)

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.

---

### **Deep Fat Frying**

Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch food frying at high temperatures. Keep range and hood clean from grease.

---

### **Home Canning Tips**

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

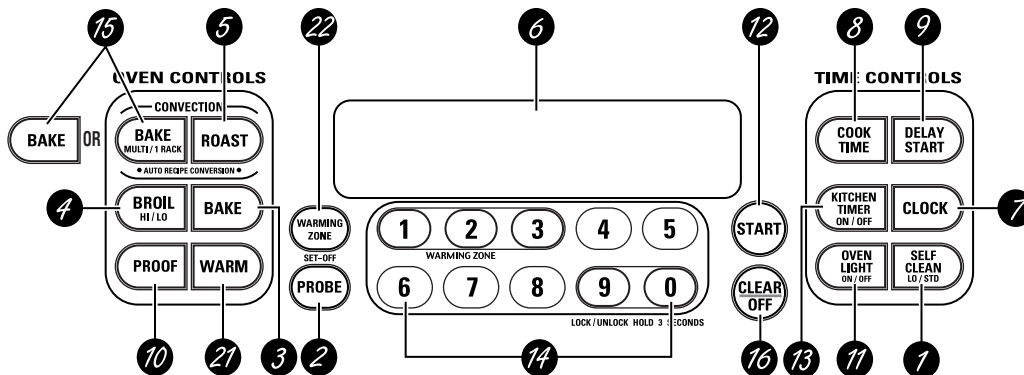
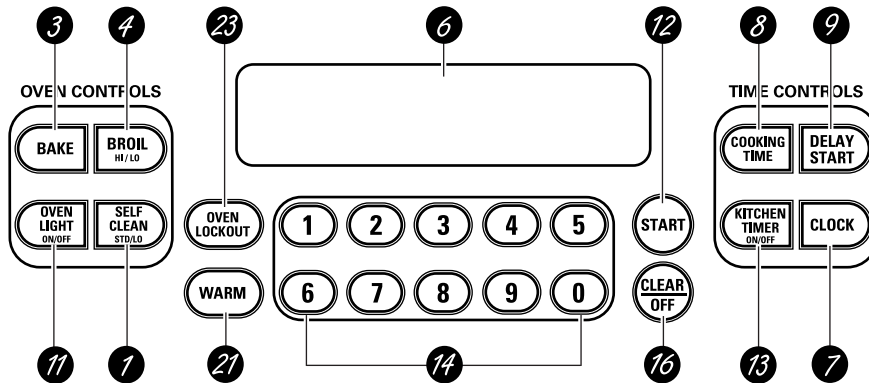
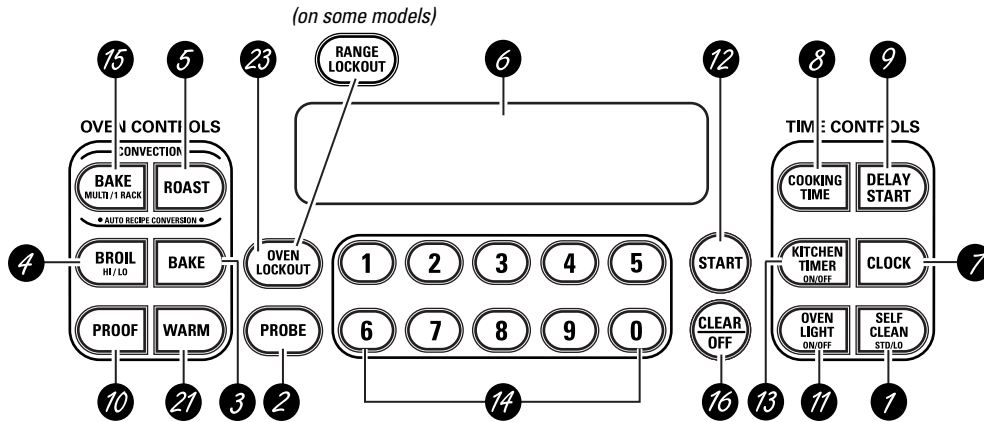
Use recipes and procedures from reputable sources. Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

# Oven control, clock and timer features. (on touch pad-controlled models)

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Your model may have one of the following controls.

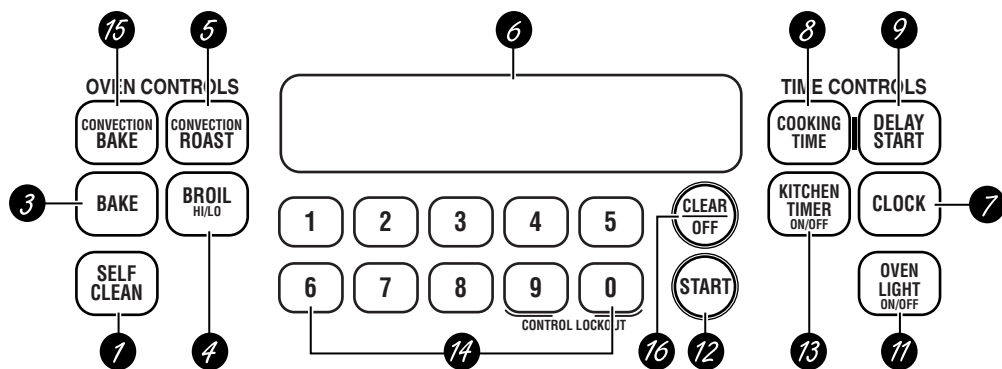
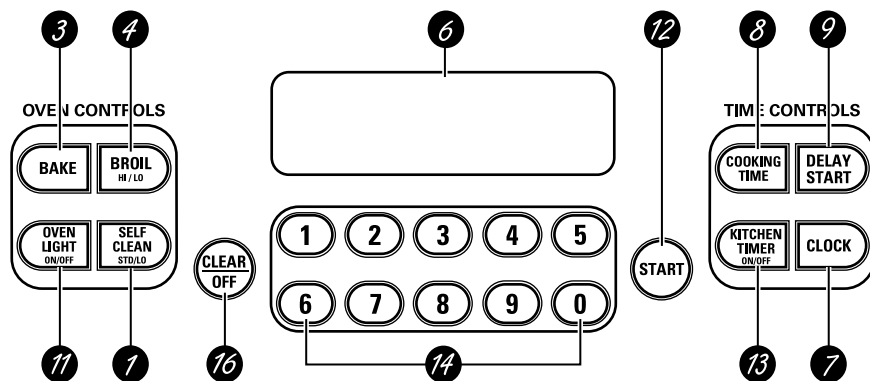
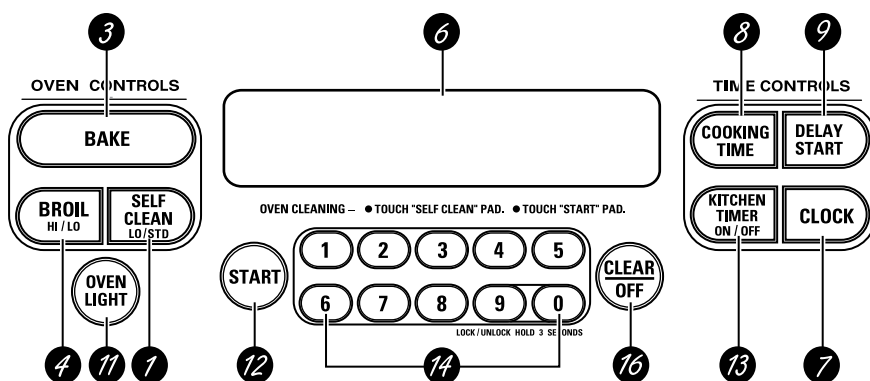




## Oven control, clock and timer features. (on touch pad-controlled models)

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

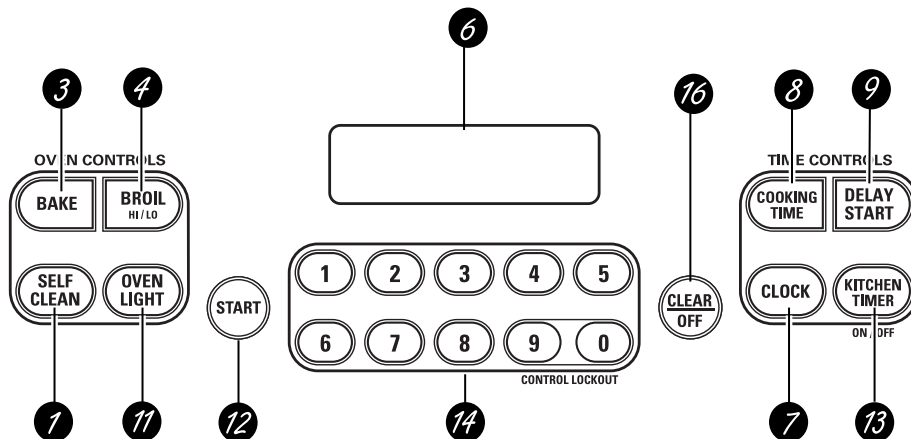
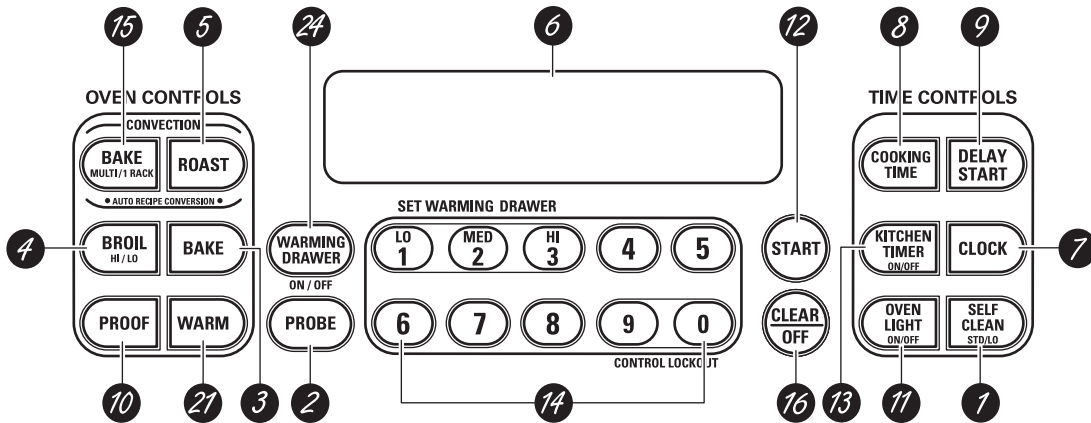
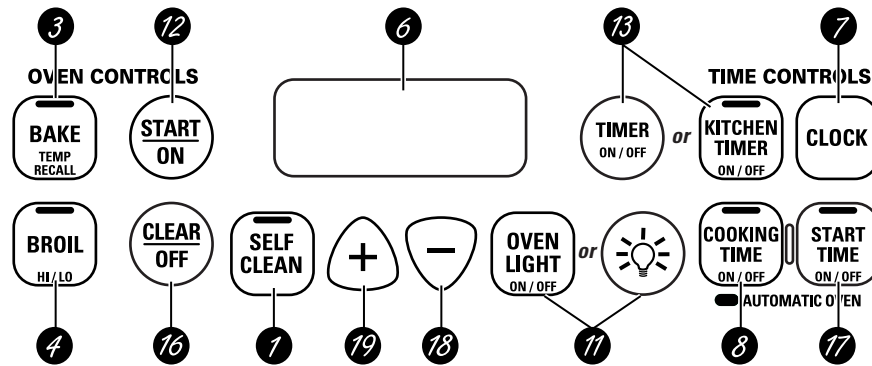
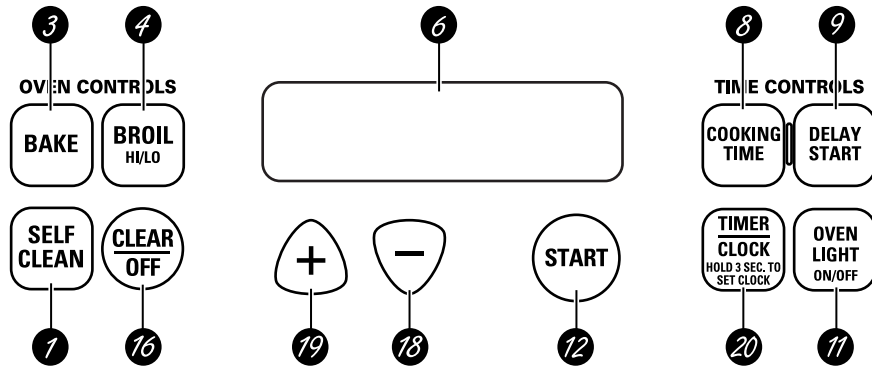
Your model may have one of the following controls.



# Oven control, clock and timer features. (on touch pad-controlled models)

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Your model may have one of the following controls.



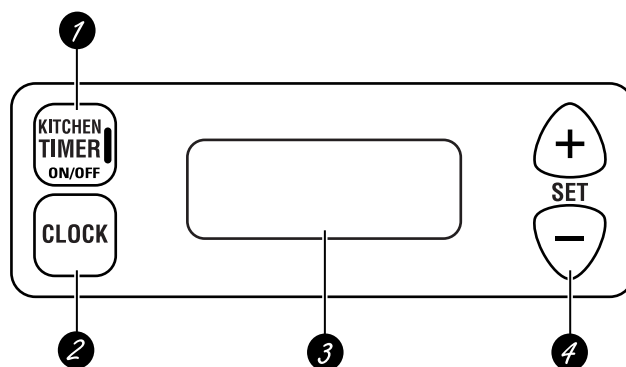
## Oven control, clock and timer features. (on touch pad-controlled models)

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

- 1 SELF CLEAN Pad**  
Touch this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- 2 PROBE Pad**  
Touch this pad when using the probe to cook food to the desired internal temperature.
- 3 BAKE Pad**  
Touch this pad to select the bake function.
- 4 BROIL HI/LO Pad**  
Touch this pad to select the broil function.
- 5 CONVECTION ROAST Pad**  
Touch this pad to select roasting with the convection function.
- 6 Display**  
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode (on some models) and the times set for the timer or automatic oven operations.  
*If "F— and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.*  
*If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.*  
*The time of day will flash in the display when there has been a power outage.*
- 7 CLOCK Pad**  
Touch this pad before setting the clock.
- 8 COOKING TIME or COOK TIME ON/OFF Pad**  
Touch this pad and then touch the number pads or the **+** or **-** pads (depending on model) to set the amount of time you want your food to cook.  
*The oven will shut off when the cooking time has run out.*
- 9 DELAY START Pad**  
Use along with **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 10 PROOF Pad**  
Touch to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
- 11 OVEN LIGHT Pad**  
Touch this pad to turn the oven light on or off.  
*On some models, opening the oven door will not automatically turn the oven light on. You may use the oven light switch to turn the light on and off.*
- 12 START Pad**  
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 13 KITCHEN TIMER ON/OFF or TIMER ON/OFF Pad**  
Touch this pad to select the timer feature.
- 14 Number Pads**  
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 15 CONVECTION BAKE Pad**  
Touch this pad to select baking with the convection function.
- 16 CLEAR/OFF Pad**  
Touch this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 17 START TIME Pad**  
Press this pad and the **INCREASE** or **DECREASE** pads to delay the starting of your oven up to 9 hours and 59 minutes.
- 18 DECREASE Pad**  
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Press and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.
- 19 INCREASE Pad**  
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts.  
*Press and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.*
- 20 TIMER/CLOCK Pad**  
On some models, press this pad to select the timer feature. Press and hold this pad until the display changes to set the clock.
- 21 WARM Pad**  
Touch to keep cooked foods warm. See the *How to Set the Oven for Warming* section.
- 22 WARMING ZONE Pad**  
Touch this pad when using the center surface unit to keep food warm until ready to serve.
- 23 OVEN or RANGE LOCKOUT Pad**  
Touch, then touch **START** to lock/unlock the range touch pad controls.
- 24 WARMING DRAWER ON/OFF Pad**  
Touch to select the warming drawer function.

## Oven control, clock and timer features. (on knob-controlled models)

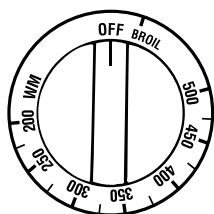
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



### Clock and Timer Features

- 1 KITCHEN TIMER ON/OFF Pad**  
Press this pad to select the timer feature.
- 2 CLOCK Pad**  
Press this pad before setting the clock.
- 3 Display**  
Shows the time of day and the time set for the timer, cook time or start time.
- 4 SET TIME +/- Pads**  
These pads allow you to set the clock and timer.

On some models you may use the oven light switch to turn the light on and off when the door is closed.  
Your model may have one of the following oven control knobs.

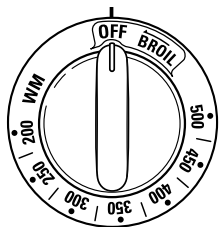


#### Oven Control Knob

On some models you may use the oven light switch to turn the light on and off when the door is closed.

Turn this knob to the setting you want.  
(On some models you must push the knob in before turning.)

The oven cycling light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.



Appearance may vary.

## Special features of your oven control. (on models with a START pad)

---

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

### 12 Hour Shut-Off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.

1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

2 Touch the **CLOCK** pad or **DELAY START** pad (on some models) repeatedly until the display shows **OFF** or **no shdn** (no shut-off).

3 Touch the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

---

### Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

2 Touch the **BROIL HI/LO** pad. The display will show **F** (Fahrenheit). On some models, you will need to touch the **COOKING TIME** and **BROIL HI/LO** pads at the same time.

3 Touch the **BROIL HI/LO** pad again. The display will show **C** (Celsius). On some models, you will need to touch the **COOKING TIME** and **BROIL HI/LO** pads at the same time.

4 Touch the **START** pad.

---

### Tones at the End of a Timed Cycle

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **CLEAR/OFF** pad is touched. This continual 6 second beep may be canceled.

To cancel the 6 second beep:

1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

2 Depending on your model, you will need to touch either the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad or the **BROIL HI/LO** pad. The display shows **CON BEEP** (continual beep). Touch the pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

3 Touch the **START** pad.

---

### Control Lockout

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched.

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **SELF CLEAN** pad. The display will show **LOC OFF**.  
Touch the **SELF CLEAN** pad again.  
The display will show **LOC ON**.

- 3 Touch the **START** pad to activate the control lockout feature and leave the control set in this special features mode.

When this feature is on and the pads are touched the control will beep and the display will show **LOC**.

**NOTE:** The control lockout mode will not affect the **CLOCK**, **KITCHEN TIMER ON/OFF** and **TIMER/CLOCK** pads.

---

### Control Lockout (on models with number pads)

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched or cleaning the glass panel.

To activate this feature:

- 1 Touch the **9** and **0** touch pads at the same time for 3 seconds until the control beeps twice. The display will show **LOC** continuously and the time of day if not blacked out.

**NOTE:** All cooking and timing functions will be cancelled when locking out the control.

- 2 To unlock the control, touch the **9** and **0** touch pads at the same time for 3 seconds until the control beeps twice, and **LOC** will be removed from the display.

---

### Oven or Range Lockout (depending on model)

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when pressed.

To lock/unlock the touch pad controls:

- 1 Touch the **OVEN LOCKOUT** or **RANGE LOCKOUT** pad, then touch the **START** pad.  
The surface unit displays (on models so equipped) will show **LC** and the oven display will show **Loc On** for several seconds, then they will go blank until a cooking pad is touched.
- 2 To unlock the control, touch the **OVEN LOCKOUT** or **RANGE LOCKOUT** pad, then touch the **START** pad.

If the range control is locked and a cooking pad is touched, the appropriate surface display (on models so equipped) or the oven display will show that the control is locked.

- On models with **OVEN LOCKOUT** only, the oven will be locked out. The knob-controlled surface units will still be active.
- The **RANGE LOCKOUT** mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.

## Special features of your oven control. (on models with a START pad)

---

### Cook and Hold

Your new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished.

To activate this feature, follow the steps below.

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **COOKING TIME** pad. The display will show **Hid OFF**.  
Touch the **COOKING TIME** pad again to activate the feature. The display will show **Hid ON**.
- 3 Touch the **START** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

---

### Using Convection Conversion (on models with a glass control panel only)

By using the Convection Conversion feature you can automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

To convert the oven temperature for convection baking, follow the steps below.

- 1 Touch and hold the **CONVECTION BAKE** pad for 4–5 seconds.
  - 2 Using the number pads, enter the temperature recommended in the recipe.
  - 3 Touch the **START** pad.
- The display shows the converted (reduced) temperature. For example, if you entered a recipe temperature of 350°F, the display will show **325°F** when it is converted.
- 4 Touch the **CLEAR/OFF** pad when baking is finished.

**NOTE:** Conversion must be set each time you want to use it. It is not held in memory.

---

### Changing the Speed of the Increase or Decrease Pads (on some models)

As you use the **INCREASE** or **DECREASE** pads when setting a time or temperature, you may notice the display changes slowly. This special feature allows you to change the speed.

To set the speed you prefer, follow the steps below.

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **INCREASE** pad. The display will show you a set speed between 1 and 5.
- 3 Touch the **INCREASE** pad to increase the speed up to the number 5.  
Touch the **DECREASE** pad to decrease the speed down to the number 1.
- 4 Touch **START** to activate the setting and leave the control set in this special features mode.



## 12 hour, 24 hour or clock black-out.

### 12 Hour, 24 Hour or Clock Black-Out (on some models)

Your control is set to use a 12 hour clock.

If you would prefer to have a 24 hour military time clock or black-out the clock display, follow the steps below.

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **CLOCK** or **TIMER/CLOCK** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

Touch the **CLOCK** or **TIMER/CLOCK** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

Touch the **CLOCK** or **TIMER/CLOCK** pad again to black-out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

**NOTE:** If the clock is in the black-out mode you will not be able to use the Delay Start function.

### Clock Black-Out (on some models)

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to black-out the time of day display of your range. If so, press the **CLOCK** pad.

Press the **CLOCK** pad twice to retain the time of day after a black-out.

Although you cannot see it, the clock maintains the correct time of day. It will reappear for the duration of any function that displays a Start Time or Cook Time. Press the **CLOCK** pad again to bring back the display.

### Tone Volume

This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

- 1 Touch the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **OVEN LIGHT ON/OFF** pad. The display will show **2 BEEP**. This is the middle volume level.  
Touch the **OVEN LIGHT ON/OFF** pad again. The display will show **3 BEEP**. This is the loudest volume level.

Touch the **OVEN LIGHT ON/OFF** pad again. The display will show **1 BEEP**. This is the quietest volume level.

For each time the level is changed, a tone will sound to provide an indication of the volume level.

- 3 Choose the desired sound level (**1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP**).
- 4 Touch the **START** pad to activate the level shown.

### Using Auto Recipe™ Conversion

When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

This feature is activated so the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and touch the **START** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F.

**NOTE:** This feature does not convert convection bake cooking times, only regular baking temperatures.

#### To deactivate the feature:

- 1 Touch the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad (depending on model). The display will show **CON ON**. Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad again. The display will show **CON OFF**.

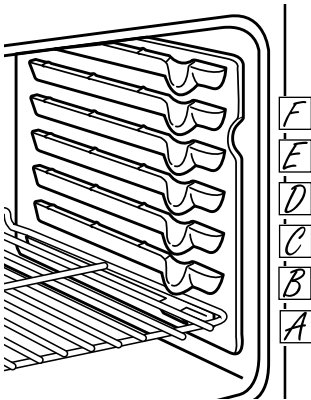
- 3 Touch the **START** pad.

To reactivate the feature, repeat steps 1–3 above but touch the **START** pad when **CON ON** is in the display.

## Using the oven.

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

On models with a door latch, do not lock the oven door with the latch during cooking. The latch is used for self-cleaning only.



Depending on your model, the oven will have either 6 (shown) or 5 shelf positions.

### Before you begin...

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

The shelves have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out until it stops.

On some models, the bake heating element is under the oven floor. Do not place foods on the oven bottom for cooking.

**To remove a shelf**, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

**To replace**, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

**CAUTION:** When you are using the shelf in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the shelf out. We recommend that you pull the shelf out several inches and then, using two pot holders, pull the shelf out by holding the sides of it. The shelf is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the shelf and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the shelf in the lowest position (A).

### How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads or the + or – pads (depending on your model) to set the desired temperature.
- 3 Touch the **START** pad.  
To change the oven temperature during **BAKE** cycle, touch the **BAKE** pad and then the number pads or + or – pads (depending on your model) to get the new temperature.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when cooking is complete.

**On models with an oven control knob**, turn the knob to the temperature you desire.

On some models, you must push the knob in before turning.

Turn the knob to **OFF** when cooking is complete.

---

Do not place foods directly on the oven floor.

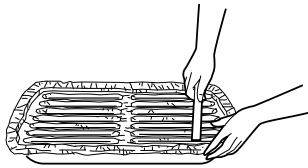
### Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature.

*On some models, the control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This will take approximately 10–15 minutes.*

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.



Cut slits in the foil just like the grid.

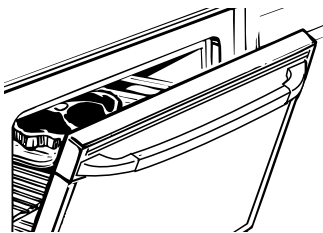
### Aluminum Foil

**Never cover the oven bottom with aluminum foil.**

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower shelf several inches below the food.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.



Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

### How to Set the Oven for Broiling

- 1 Place the meat or fish on the broiler grid in the broiler pan.
- 2 Follow suggested shelf positions in the *Broiling Guide*.

*If your range is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven shelf one position higher.*

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

- 3 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.

To change to **LO Broil**, touch the **BROIL HI/LO** pad again.

- 4 Touch the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

**On models with an oven control knob**, turn the knob to **BROIL**.

On some models, you must push the knob in before turning.

When broiling is finished, turn the knob to **OFF**.

## Using the clock and timer. (on some models)

---

Make sure the clock is set to the correct time of day.

### To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

- 1 Touch the **CLOCK** pad once or twice (depending on your model).

On some models, touch and hold the **TIMER/CLOCK** pad.

- 2 Depending on your model, touch the number pads or the **+** or **-** pads.

- 3 Touch the **START** pad.

---

### To Turn Off the Clock Display

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

- 1 Touch the **CLOCK** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.
- 2 Touch the **CLOCK** pad again to recall the clock display.

---

### To Set the Timer

The timer is a minute timer only. The timer does not control oven operations.

- 1 Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER/CLOCK** pad (depending on your model).
- 2 Depending on your model, touch the number pads or the **+** or **-** pads until the amount of time you want shows in the display.  
*If you make a mistake touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER/CLOCK** pad and begin again.*
- 3 On some models, you will need to touch the **START** pad.

- 4 On some models, when the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER/CLOCK** pad (depending on your model) is touched.

**On models with a **START** pad**, the 6 second tone can be canceled by following the steps in the *Special features of your oven control* section under *Tones at the End of a Timed Cycle*.

*To clear the tones on models with a control knob, press the pad of the function you are using.*

---

### **To Reset the Timer**

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER/CLOCK** pad (depending on your model), then touch the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model) until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER/CLOCK** pad (depending on your model) and then touching the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model) to enter the new time you want.

---

### **To Cancel the Timer**

Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER/CLOCK** (depending on your model) pad twice.

---

### **End of Cycle Tones (on some models)**

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

---

### **Power Outage**

*If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.*

To reset the clock, touch the **CLOCK** pad twice. Enter the correct time of day by touching the **+** or **-** pads. Touch the **START/ON** pad.

## Using the timed baking and roasting features. (on some models)

---

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

**NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than one hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

On models with a door latch, do not lock the oven door with the latch during cooking. The latch is used for self-cleaning only.

### How to Set an Immediate Start and Automatic Stop (on models with pads only)

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the desired temperature.
- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.  
**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.
- 4 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the desired baking time.
- 5 Touch the **START** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. The cook time will begin to count down. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

At the end of timed baking, the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.

---

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. Make sure the clock shows the correct time of day.

### How to Set a Delayed Start and Automatic Stop (on models with pads only)

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the desired temperature.
- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.  
**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.
- 4 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the desired baking time.
- 5 Touch the **START TIME** or **DELAY START** pad.
- 6 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Touch the **START** pad.  
**NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad after entering the baking temperature.

If you would like to check the times you have set, touch the **START TIME** or **DELAY START** pad to check the start time you have set or touch the **COOKING TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

The oven will turn on automatically. The cook time will begin to count down.

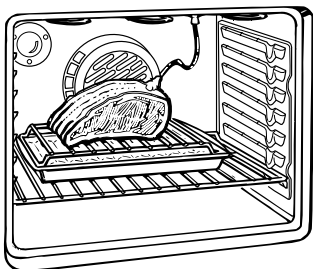
The oven will cook for the programmed cooking time and shut off automatically.

At the end of timed baking, the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.

## Using the probe. (on some models)

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.



The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

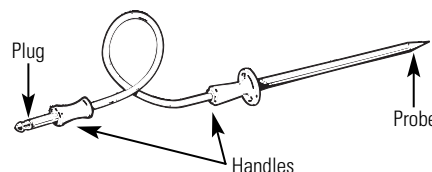
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.

■ Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.

■ Do not store the probe in the oven.



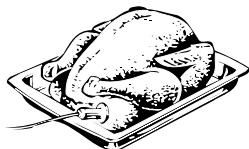
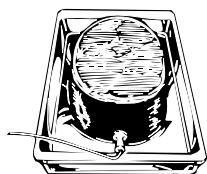
After preparing the meat and placing it on a trivet or on the broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

Insert the probe completely into the meat. It should not touch the bone, fat or gristle.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.

You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

### How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door. Make sure the probe cable is not touching the broil element.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature.
- 5 Touch the **BAKE** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Touch the **START** pad.

The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.

When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display.

After the internal temperature of the food reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

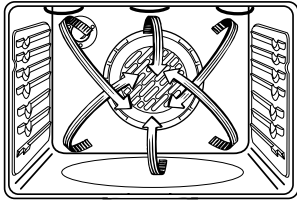
- 8 When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during the Roast cycle, touch the **BAKE** pad and then the number pads to set the new temperature.



## Using the convection oven. (on some models)

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.



In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food. This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time than with regular heat.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.

### Convection Bake

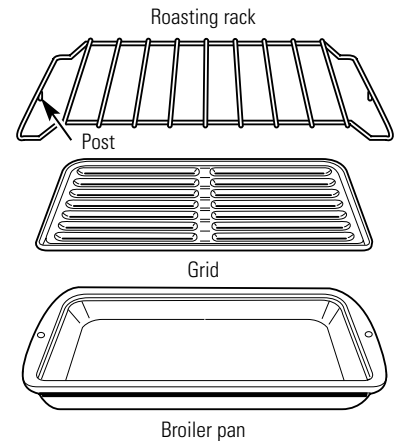
- Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple shelves.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.

Heat comes from the heating element in the rear of the oven. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Preheating is not necessary with foods having a bake time of over 15 minutes.

### Convection Roast

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. Using the roasting rack provided, heated air will be circulated over, under and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.



When you are convection roasting it is important that you use the broiler pan and grid and the special roasting rack for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease splatters. Place the meat on the special roasting rack. The rack holds the meat. The rack allows the heated air to circulate under the meat and increase browning on the underside of the meat or poultry.

- Place the grid on the broiler pan and put the roasting rack over them making sure the posts on the roasting rack fit into the holes in the broiler pan.

### Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When baking, reduce baking temperature by 25°F.

No need to preheat when cooking longer than 15 minutes.

- Use pan size recommended.
- Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.

---

### **Cookware for Convection Cooking**

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

#### **Paper and Plastic**

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F. can also be used, when oven is below 400°F.

#### **Metal and Glass**

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

■ *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*

■ *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

---

### **How to Set the Oven for Immediate Convection Baking or Roasting**

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad.

On models with a **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad, touch once for multi-rack convection baking or twice for one rack convection baking.

- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.

- 3 Touch the **START** pad.

To change the oven temperature, touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat the changing temperature, starting at 100°F., will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

- 4 Touch the **CLEAR/OFF** pad when finished.

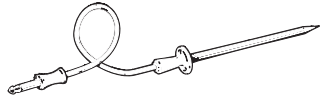
**NOTE:** *You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.*

## Using the convection oven. (on some models)

If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.

You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.

You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.

### How to Set the Oven for Convection Roasting When Using the Probe

The display will flash **PROBE** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.

- 1 Place the shelf in the lowest position (A). Insert the probe into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food temperature.
- 5 Touch the **CONVECTION ROAST** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Touch the **START** pad.

When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display.

After the internal temperature of the food reaches 100°F., the changing internal temperature will be shown in the display.

- 8 When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

**CAUTION:** To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.

## Using the timed features for convection baking. (on some models)

---

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.

**NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than one hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

### How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad.

On models with a **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad, touch once for multi-rack convection baking or twice for one rack convection baking.

- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.

- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

- 5 Touch the **START** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

- 6 At the end of timed convection bake the oven will turn off. The end of cycle tone will sound. Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary.

- 7 Remove the food from the oven. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.

## Using the timed features for convection baking. (on some models)

---

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

### How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad.

On models with a **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad, touch once for multi-rack convection baking or twice for one rack convection baking.

- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.

- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Touch the number pads to set the desired cooking time.

- 5 Touch the **DELAY START** pad.

- 6 Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

- 7 Touch the **START** pad.

**NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad after entering the baking temperature.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F.) and the cooking time countdown.

At the end of timed convection bake the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

- 8 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. When baking is finished, remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after the controls are off.

## Using the proofing and warming features. (on some models)

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

### How to Set the Oven For Proofing (on some models)

- 1 Place the covered dough in a dish in the oven on shelf B or C.

**NOTE:** For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

- 2 Touch the **PROOF** pad and then the **START** pad.

The display will read **PrF** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

- 3 Set the **KITCHEN TIMER ON/OFF** for the minimum proof time.

- 4 When proofing is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

■ To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.

■ Check bread products early to avoid over-proofing.

#### NOTES:

■ Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **WARM** or the **Cook and Hold** feature (depending on model) to keep food warm.

■ Proofing will not operate when oven is above 125°F. "HOT" will show in the display.

### How to Set the Oven For Warming (on some models)

The warm feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, or it can be activated independently to keep already cooked foods warm.

This feature is not designed to reheat cold food.

To use this feature independently, touch the **WARM** pad and then the **START** pad.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, touch the **WARM** pad after setting the desired length of cooking time and before touching **START**.

#### To Crisp Stale Items:

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

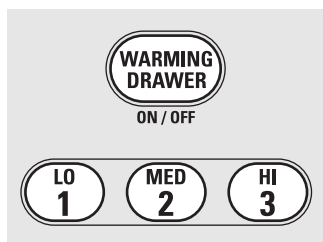
#### IMPORTANT NOTES:

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.
- Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.
- Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.
- Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.

**CAUTION:** Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

## Using the warming drawer. (on some models)

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.



### To Use the Warming Drawer

- 1 Touch the **WARMING DRAWER** pad. “WARMER ON” and “1” are lit on the display and “Set” begins to blink.
- 2 On the number pad, touch **1** for Low, **2** for Medium or **3** for High. The display “1” changes corresponding to the number pad selected.
- 3 The warming drawer starts automatically after touching **1**, **2** or **3**. “WARMER ON” and the number remain lit. “Set” stops blinking.

To cancel, touch the **WARMING DRAWER** pad.

**NOTE:** Touching the **CLEAR/OFF** pad does not turn the warming drawer off.

#### NOTES:

- The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.
- On some models, if using the oven at the same time as the warming drawer, only the oven settings will be displayed.
- The warming drawer cannot be used during a self-cleaning cycle.

### When Using the Warming Drawer

**Do not line the warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.**

**Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.**

- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- All foods placed in the warming drawer should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

**CAUTION:** Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

### To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on **1** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.



# Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

**NOTE:** This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning (on some models) temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

## How to Adjust the Thermostat (on models with pads only)

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display.  
Touch **BAKE** once to decrease (–) the oven temperature, or twice to increase (+).
- 3 The oven temperature can be adjusted up as much as 35°F. or down as much as 35°F.

To adjust the temperature on models with number pads, touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F., touch **1** and **5**.

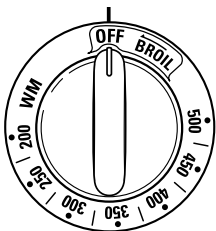
To adjust the temperature on models with + and – pads, touch the **INCREASE** pad to increase the temperature in one degree increments.

Touch the **DECREASE** pad to decrease the temperature in one degree increments.

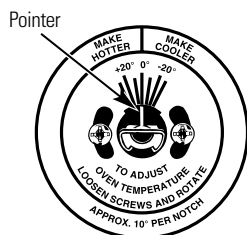
- 4 When you have made the adjustment, touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

**NOTE:** This adjustment will not affect the broiling or self-cleaning temperatures. It will be retained in memory after a power failure.

Pull the **OVEN CONTROL** knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting before making any adjustment. The knob is factory set with the top screw directly under the pointer.



Front of **OVEN TEMP** knob  
(knob appearance may vary).



Back of **OVEN TEMP** knob.

## How To Adjust the Thermostat (on models with a control knob only)

- 1 Pull off the **OVEN CONTROL** knob.
- 2 Loosen both screws on back of the knob.
- 3 Hold both parts of the knob as shown in the illustration of the back of the **OVEN CONTROL** knob and turn so the lower screw moves in the desired direction. You will hear and feel the notches as you turn the knob. Each notch changes temperature about 10°F.
- 4 Tighten the screws.
- 5 Return the **OVEN CONTROL** knob to the oven.

Re-check oven performance before making any additional adjustments.



## Using the self-cleaning oven. (on some models)

---

On models with a door latch, never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism. The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

### Before a Clean Cycle

Remove the shelves, broiler pan, broiler grid, probe (on some models), all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven shelves and convection roasting rack (on some models) can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub.<sup>®</sup> Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

**CAUTION:** The grates and drip pans (on some models) should never be cleaned in the self-cleaning oven.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

---

### How to Set the Oven for Cleaning (on models with pads only)

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly. On models with a latch, move it into the locked position.

1 Touch the **SELF CLEAN** pad. On models with a **SELF CLEAN STD/LOW** pad, press once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

2 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed.

You can change the clean time to any time between 3–5 hours, depending on how dirty your oven is.

3 Touch the **START** pad.

On models without a latch, the door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

When the **LOCKED DOOR** light is off, open the door.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

■ The words **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.

■ To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When the **LOCKED DOOR** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, unlatch the door (on some models) and open the door.

---

### **How to Delay the Start of Cleaning** (on models with pads only)

*The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly. On models with a latch, move it into the locked position.*

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **SELF CLEAN** pad. On models with a **SELF CLEAN STD/LOW** pad, press once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.
- 2 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the desired clean time.
- 3 Touch the **START TIME** or **DELAY START** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.

- 4 Using the number pads or the **+** or **-** pads (depending on your model), enter the time of day you want the clean cycle to start.

- 5 Touch the **START** pad.

On models without a latch, the door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

When the **LOCKED DOOR** light is off, unlatch the door (on some models) and open the door.

---

### **After a Clean Cycle**

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

*If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.*

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

■ *You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.*

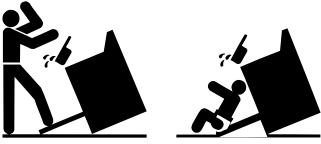
■ *While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** (depending on your model) pad.*

■ *If the shelves become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.*

## Care and cleaning of the range.

---

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

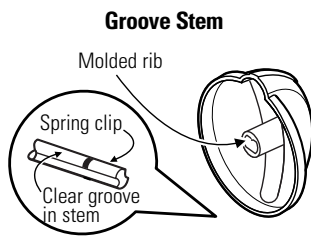
---

### How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

**NOTE:** The plastic tape (on some models) must be removed from all chrome trim. It cannot be removed if it is baked on.



---

### Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

To remove a knob, pull it straight off the stem. If a knob is difficult to remove, place a towel or dishcloth between the knob and control panel and pull gently. Wash the knobs in soap and water or a vinegar and hot water solution.

Before removing the knobs for cleaning, please note that the knobs are in the **OFF** position. When replacing the knobs, check the **OFF** position to ensure proper placement.

Do not bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the shaft.

#### To replace:

- 1 Check the back of the knob.
- 2 The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
- 3 Align the molded rib to the clear groove in the knob stem. Push the knob back as far as it will go.

---

### Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

---

### Glass Window (on some models)

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

---

### Painted Surfaces (on some models)

Painted surfaces include the sides of the range and the door, top of control panel and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

---

### **Stainless Steel Surfaces** (on some models)

**Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.**

- 1 Shake bottle well.
- 2 Place a small amount of stainless steel cleaner on a **damp** cloth or **damp** paper towel.
- 3 Clean a small area (approximately 8" x 8"), rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 4 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 5 Repeat as necessary.

**NOTE:** If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the stainless steel cleaner. After washing the surface with dishwashing liquid and water, use a generous amount of stainless steel cleaner to clean the appliance.

#### **To Order:**

To order stainless steel cleaner, please contact your dealer.

**Stainless Steel Cleaner** ..... #PM10X311

---

### **Porcelain Enamel Cooktop** (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

---

### **Oven Vent**

*On models with glass cooktops, the oven is vented through an opening at the rear of the cooktop.*

*On models with coil cooktops, the oven is vented through an opening under the right rear surface unit.*

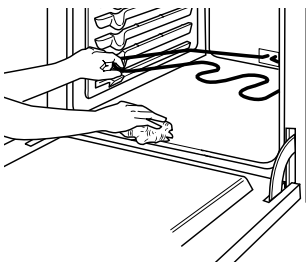
*On slide-in and drop-in models, the oven vent is located above the door.*

This area could become hot during oven use.

It is normal for steam to come out of the vent and moisture may collect underneath it when the oven is in use.

*The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.*

**Never cover the opening with aluminum foil or any other material.**



Appearance may vary.

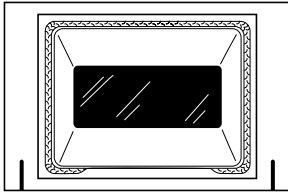
---

### **Oven Heating Elements** (on some models)

*Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.*

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm soapy water.

# Care and cleaning of the range.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation. Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion. If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

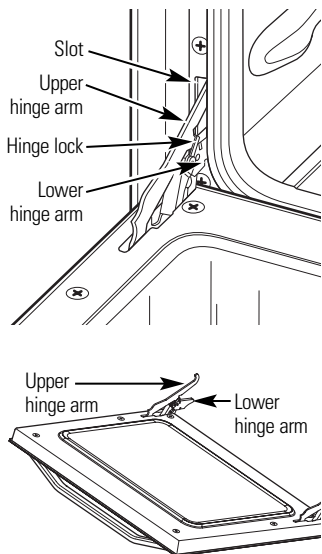
## Cleaning the Oven Door

### To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

### To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.



### Lift-Off Oven Door (on some models)

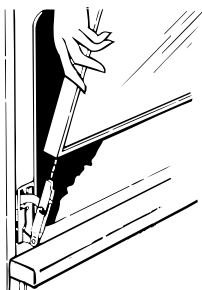
The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

#### To remove the door:

- 1 Open the door to the full open position.
- 2 Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
- 3 Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

#### To replace the door:

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
- 3 Push the hinge locks down from the hinge hooks.
- 4 Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps. **Do not attempt to close the door until this step is complete. The hinge or door could be damaged.**



Lift the door straight up and off the hinges.

### Lift-Off Oven Door (on some models)

The oven door is removable for easier access to the light bulb.

Do not lift the door by the handle.

To remove the door, open it to the broil stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

Do not place hands between the hinge and the oven door frame.

To replace the door, make sure the hinges are in the broil stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

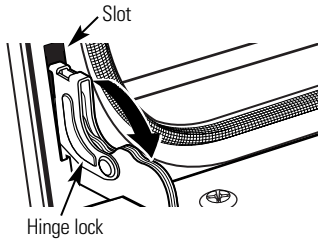
### Lift-Off Oven Door (on some models)

**The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.**

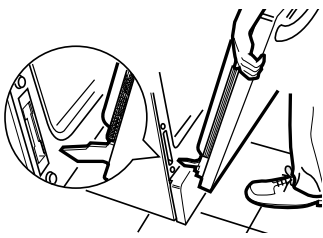
*Do not lift the door by the handle.*

#### To remove the door:

- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop position and fully closed.
- 5 Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.



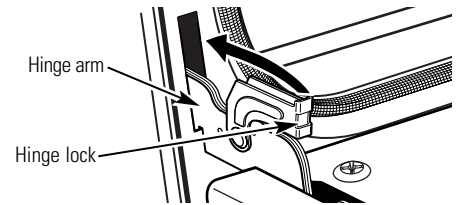
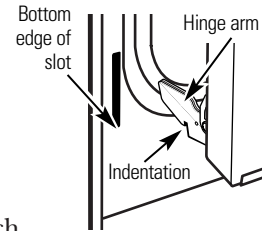
*Pull hinge locks down to unlock.*



*Removal position.*

#### To replace the door:

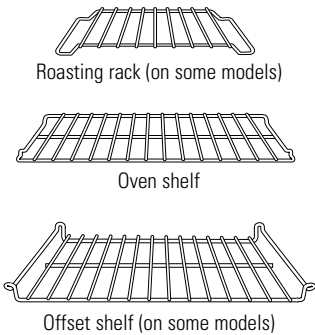
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



*Push hinge locks up to lock.*

- 5 Close the oven door.

# Care and cleaning of the range.

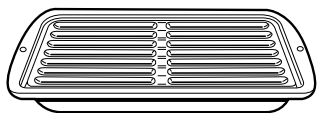


## Oven Shelves

Clean the oven shelves and the convection roasting rack (on some models) with an abrasive cleanser or scouring pad. After cleaning, rinse the shelves and rack with clean water and dry with a clean cloth.

**NOTE:** If your oven is self-cleaning, the oven shelves and convection roasting rack (on some models) may be cleaned in the self-cleaning oven. However, the shelves will darken in color, lose their luster and become hard to slide if cleaned during the self-cleaning cycle.

To make the shelves slide more easily apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.



Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

## Broiler Pan and Grid

On models with a self cleaning oven, do not clean the broiler pan or grid in the self-cleaning oven.

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

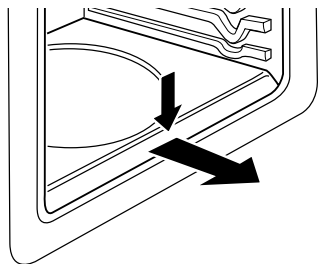
Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

**NOTE:** Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.



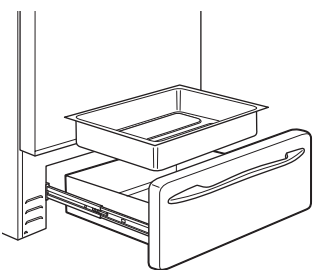
Press down and pull out.

## Removable Oven Floor

To remove the oven floor:

- 1 Remove the oven door using the instructions in the *Lift-Off Oven Door* section.
- 2 Press down and pull out the removable oven floor.
- 3 Clean the oven floor with warm soapy water.
- 4 When reinstalling the oven floor, be sure to slide it all the way to the back of the oven.

**IMPORTANT:** Always replace the removable floor before the next use.



## Removable Warming Drawer Pan (on some models)

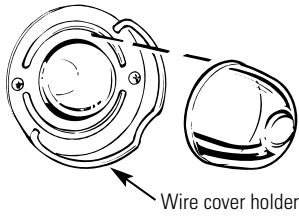
**NOTE:** For models with an electric warming drawer or lower oven drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.

- Never place, use or self-clean the warming drawer pan in the upper oven.
- Warming drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. Replace the pan in the warming drawer.

**NOTE:** Allow warming drawer to cool before removing pan.

**NOTE:** Wipe spills promptly after each use.





### Oven Light Replacement (on some models)

**CAUTION:** Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

#### To remove the cover:

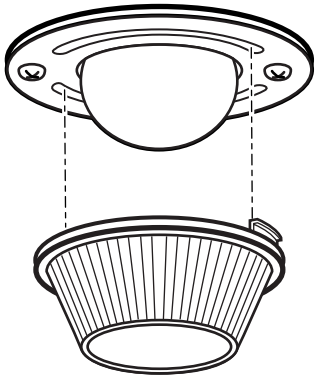
- 1 Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

*Do not remove any screws to remove the cover.*

- 2 Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

#### To replace the cover:

- 1 Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
- 2 Connect electrical power to the range.



### Oven Light Replacement (on some models)

**CAUTION:** Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

#### To remove the cover:

- 1 Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove.

*Do not remove any screws to remove the cover.*

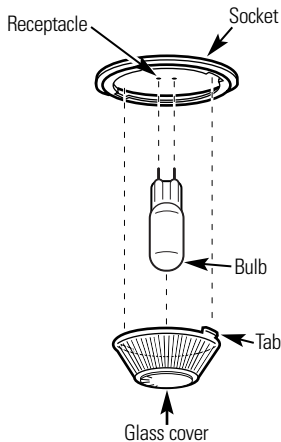
- 2 Replace bulb with a 40-watt appliance bulb or 2-prong halogen bulb, as appropriate.

#### To replace the cover:

- 1 Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.



## Care and cleaning of the range.



### Oven Light Replacement (on some models)

**NOTE:** The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

**CAUTION:** Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

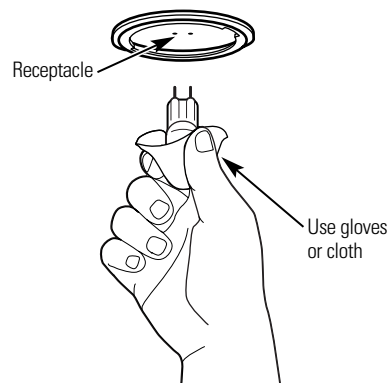
For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

#### To remove:

- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

#### To replace:

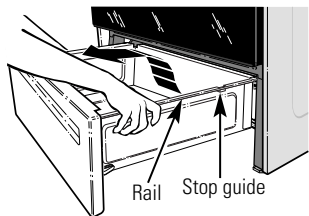
- 1 Use a new 130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers.



- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

- 5 Reconnect electrical power to the oven.



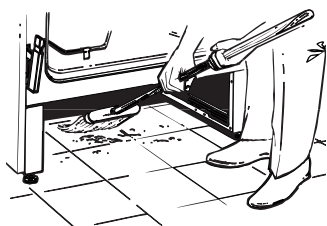
### **Storage Drawer Removal** (on some models)

#### **To remove the drawer:**

- 1 Pull the drawer out until it stops.
- 2 Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
- 3 Remove the drawer.

#### **To replace the drawer:**

- 1 Place the drawer rails on the guides.
- 2 Push the drawer back until it stops.
- 3 Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
- 4 Lower the front of the drawer and push back until it closes.



Clean under the range.

### **Storage Drawer Removal** (on some models)

#### **To remove the storage drawer:**

- 1 Pull the drawer out all the way.
- 2 Tilt up the front and remove it.

#### **To replace the storage drawer:**

- 1 Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
- 2 Lift the drawer if necessary to insert easily.
- 3 Let the front of the drawer down, then push in to close.

### **Porcelain Oven Interior** (on some models)

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used.

*Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.*

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight.

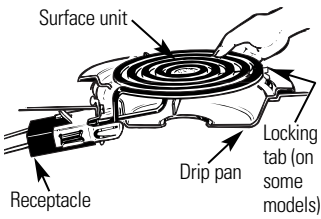
The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

#### **If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.**

- Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

# Care and cleaning of the range.

Be sure the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.



## Surface Units (electric coil models only)

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

### To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

If the surface unit has a locking tab, push the surface unit back toward the receptacle to free the locking tab from the cooktop.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

*Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.*

**NOTE:** Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

### To replace a surface unit:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

*Do not immerse the surface units in liquids of any kind.*

*Do not clean the surface units in a dishwasher.*

*Do not bend the surface unit plug terminals.*

*Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.*

## Drip Pans (electric coil models only)

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

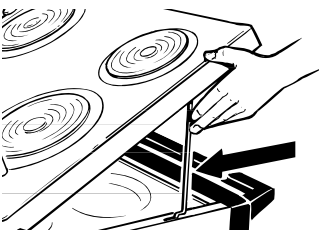
Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

*Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.*

**NOTE:** Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

## Lift-Up Cooktop (on some electric coil models only)

Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

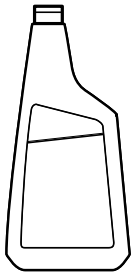
After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

**NOTE:** Do not lift the cooktop on radiant top models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

# Cleaning the glass cooktop.

Be sure all controls are OFF and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.



Clean your cooktop after each spill.

## Normal Daily Use Cleaning

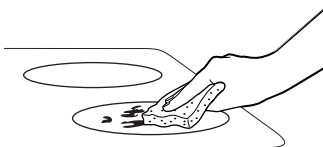
**ONLY** use a cleaning cream suitable for glass surfaces. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cooktop cleaner directly to the cooktop.

- 4 Use a paper towel or cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

**NOTE:** It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

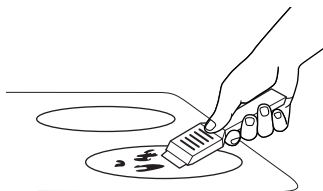


Use a cleaning pad suitable for glass surfaces.

## Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of cooktop cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using a cleaning pad suitable for glass surfaces, rub the residue area, applying pressure as needed.

- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with cooktop cleaner and a paper towel.



**NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.

## Heavy, Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.

- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a cleaning pad suitable for glass surfaces to remove any remaining residue.
- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with cooktop cleaner and a paper towel.

## ***Cleaning the glass cooktop.***

---

*Be sure all controls are OFF and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.*

### ***Metal Marks and Scratches***

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the cooktop cleaner with a cleaning pad suitable for glass surfaces.

- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

***WARNING:*** *Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.*

## ***Glass surface—potential for permanent damage.***

---

### ***Damage from Sugary Spills and Melted Plastic***

***Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.***

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
  - a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - b. Remove the spill with paper towels.

- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

***NOTE:*** *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Glass Cooktop Models</b>		
<b>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul>
<b>Surface units do not work properly</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li> </ul>
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul>
<b>Tiny scratches (may appear as cracks) or abrasions on radiant cooktop glass surface</b>	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use recommended cleaning procedures.</li> </ul>
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Be sure cookware bottoms and cookware are clean before use. Use cookware with smooth bottoms. Tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning.</li> </ul>
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
<b>Areas of discoloration on the cooktop</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marks from aluminum and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.</li> </ul>
<b>Plastic melted to the surface</b>	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Special Care</i> information in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
<b>Pitting of the cooktop</b>	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call a qualified technician for replacement.</li> </ul>
<b>Frequent cycling off and on of surface units</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use only flat cookware to minimize cycling.</li> </ul>

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Electric Coil Models</b>		
<b>Surface units not functioning properly</b>	The surface units are not plugged in solidly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.</li> </ul>
	The surface unit controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul>
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.</li> </ul>
<b>Cooktop feels hot</b>	Large pans hold heat close to the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choose a pan that matches the size of the surface unit you are using.</li> </ul>
	The oven vent is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pans on the right rear surface unit block air flow from the oven vent and cause the cooktop to get hot.</li> </ul>
<b>Oven—All Models</b>		
<b>Oven light does not work</b>	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten or replace the bulb.</li> </ul>
	On some models, the switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Call for service.</li> </ul>
<b>Oven will not work</b>	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
<b>Food does not bake or roast properly</b>	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
<b>Oven door is crooked (on some models)</b>	The door is out of position.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Food does not boil properly</b>	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>On models with touch pad controls, make sure you touch the <b>BROIL HI/LO</b> pad.</li> <li>On models with a control knob, make sure you turn the control knob all the way to the <b>BROIL</b> position.</li> </ul>
	Door not open to the broil stop position as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Improper shelf position being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the broiling pan and grid that came with your range.</li> </ul>
	On models with a probe, the probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug and remove the probe from the oven.</li> </ul>
	Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
<b>Storage drawer is crooked</b>	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.</li> </ul>
<b>Storage drawer won't close</b>	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reposition the drawer and power cord. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.</li> </ul>
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.</li> </ul>
<b>Clock and timer do not work (on some models)</b>	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the clock and timer</i> section.</li> </ul>



# Before you call for service...



## Troubleshooting Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Self-Cleaning Models</b>		
<b>Oven will not self-clean</b>	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the probe from the oven.</li> </ul>
<b>"Crackling" or "popping" sound</b>	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>
<b>Excessive smoking during a clean cycle</b>	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>LOCKED DOOR</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</li> </ul>
<b>Oven door will not open after a clean cycle</b>	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul>
<b>Oven not clean after a clean cycle</b>	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.</li> </ul>
<b>"LOCK DOOR" flashes in the display</b>	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the oven door.</li> </ul>
<b>LOCKED DOOR light is on when you want to cook</b>	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Allow the oven to cool.</li> </ul>
<b>"F-and a number or letter" flash in the display</b>	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Put the oven back into operation.</li> </ul>
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul>
<b>Control signals after entering cooking time or start time</b>	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>BAKE</b> pad and desired temperature or the <b>SELF CLEAN</b> pad and desired clean time.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>On Some Models</b>		
<b>Display goes blank</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Special features of your oven control</i> section.</li> </ul>
<b>Display flashes</b>	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset the clock.</li> </ul>
<b>Unable to get the display to show "SF"</b>	Oven control pads were not touched properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b>BAKE</b> and <b>BROIL HI/LO</b> pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.</li> </ul>
<b>"Probe" appears in the display</b>	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enter a probe temperature.</li> </ul>
<b>Power outage, clock flashes</b>	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the <b>CLEAR/OFF</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.</li> </ul>
<b>Steam from the vent</b>	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of shelves or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>
<b>"Burning" or "oily" odor emitting from the vent</b>	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
<b>Strong odor</b>	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is temporary.</li> </ul>
<b>Fan noise</b>	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on and off to cool internal parts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. The cooling fan will turn off and on. The convection fan will run until the function is over or the door is opened.</li> </ul>
<b>Surface light does not work</b>	Switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>
<b>Warming drawer will not work</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Warming drawer</i> section.</li> </ul>
<b>Excessive condensation in the drawer</b>	Liquid in drawer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove liquid.</li> </ul>
	Uncovered foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cover food with lid or aluminum foil.</li> </ul>
	Temperature setting too high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce temperature setting.</li> </ul>
<b>Food dries out in the warming drawer</b>	Moisture escaping.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cover food with lid or aluminum foil.</li> </ul>
	Drawer not fully closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Push drawer in until latch engages.</li> </ul>

## ***Notes.***

---

# كتيب المالك

## الموديلات

موديلات الملف الكهربائي  
والوحدات المشعة السطحية

٧-٢..... **تعليمات السلامة**

٣٩-٨..... **تعليمات التشغيل**

١٢ ساعة، ٢٤ ساعة أو

٢٣..... توقف الساعة عن العمل

٣٧..... تعديل ثرموستات الفرن

٢٧، ٢٦..... الساعة والمؤقت

٣٢-٣٠..... استخدام فرن الحمل

٢٥-٢٤..... الفرن

وسيلة التحكم في الفرن، الساعة

١٩-١٥..... وميزات المؤقت

٢٩..... استخدام المجس

٣٥..... ميزات التسخين والتدفئة

١٤، ١٣..... اختيار أواني الطهي

٣٩، ٣٨..... فرن التنظيف الذاتي

٢٢-٢٠..... ميزات خاصة

١٢-٨..... الوحدات السطحية

٢٨..... الخبيز المؤقت و ميزات التخمير

٣٤، ٣٣..... ميزات مؤقتة للخبيز بالحمل

٣٦..... درج التسخين

٥٠-٤٠..... **العناية والتنظيف**

٥٠، ٤٩..... سطح الطهي العلوي الزجاجي

٤٣، ٤٢..... فك باب الفرن

٤٦، ٤٥..... استبدال إنارة الفرن

٤٧..... إزالة درج التخزين

## نصائح لتحري العطل

٥٥-٥١..... **وإصلاحه**

اكتب رقم الموديل والرقم المتسلسل هنا:

الموديل # \_\_\_\_\_

الرقم المتسلسل # \_\_\_\_\_

ستجدهما على ملصق في المنطقة الأمامية

من درج التخزين أو خلف درج التخزين أو

خلف باب الموقد.

الموديلات  
الكهربائية

# معلومات هامة لتوخي السلامة. اقرأ كافة التعليمات قبل الاستخدام .

## ⚠ تحذير!

من أجل سلامتك، يجب إتباع التعليمات الواردة في هذا الكتيب للحد من خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية ، أو لمنع تلف الممتلكات أو الأذى الشخصي أو الوفاة .

## ⚠ تحذير وسيلة منع الانقلاب



إن جميع المواقد يمكن ان تنقلب وقد ينتج عن ذلك أذى.

لمنع الانقلاب العرضي ( عن غير قصد ) للموقد، أربطه بالجدار والأرضية وذلك بتركيب وسيلة منع الانقلاب الموردة مع الموقد .

إذا كان جهاز منع الانقلاب المزود مع الموقد لا يناسب هذا الاستخدام، استعمل جهاز منع الانقلاب موديل رقم WB2X7909. تأكد أن الجهاز مركب ومشغل بشكل صحيح.



عندما تسحب الموقد إلى الخارج بعيداً عن الجدار لأي سبب، تأكد من أن الوسيلة معشقة بشكل سليم عندما تدفع الموقد ثانية في اتجاه الجدار ، وإذا لم يحدث التعشيق، فيكون هناك احتمال حدوث خطر من إنقلاب الموقد ومسبباً أذى إذا قمت أنت أو طفل بالوقوف أو الجلوس أو الاستناد على باب مفتوح.



فضلاً راجع المعلومات الخاصة بـ وسيلة منع الانقلاب في هذا الكتيب، ان عدم القيام باتخاذ هذه الاحتياطات قد ينتج عنه إنقلاب الموقد وحدث أذى.

## ملاحظة هامة للسلامة



إن عزل الألياف الزجاجية الموجود في أفران التنظيف الذاتي تطلق كمية صغيرة جداً من أول أكسيد الكربون أثناء دورة التنظيف ، ويمكن تقليل التعرض إليه عن طريق التهوية بواسطة شبك مفتوح أو باستعمال مروحة أو كمة (غطاء) تهوية .

إن مصابيح الإنارة الفلورسنت تحتوي على زئبق . إذا كان الموديل الذي لديك مزود بإنارة سطحية ، فيكون من الواجب عليك التخلص من مصباح الإنارة الفلورسنت طبقاً للوائح المحلية المعنية بذلك .

## إحتياطات للسلامة



عندما تقوم باستخدام أجهزة كهربائية - ينبغي اتباع الاحتياطات الأساسية للسلامة، شاملة مايلي

- استخدم هذا الموقد فقط في الغرض المعد من أجله كالموضح في كتيب المالك هذا .
- تأكد من أنه قد تم تركيب الجهاز الخاص بك وتأريضه بشكل سليم بمعرفة فني مؤهل متخصص طبقاً لتعليمات التركيب الواردة في هذا الكتيب .
- دع الفني القائم بالتركيب يريك موضع قاطع الدائرة أو المصهر، قم بوضع علامة عنده حتى يسهل عليك الرجوع اليه عند الحاجة .
- لا تحاول إصلاح أو إستبدال أي جزء في موقدك ما لم ترد توصية بذلك في هذا الكتيب . أما بالنسبة لكافة أعمال الصيانة الأخرى فينبغي الرجوع إلى فني مؤهل لذلك حتى يقوم بها .
- قبل القيام بأجراء أية صيانة، افصل التغذية الكهربائية عن الموقد من عند لوحة التوزيع المنزلية وذلك بفك المصهر أو بفصل قاطع الدائرة .
- لا تترك أطفالاً بمفردهم-ينبغي عدم ترك أطفال بمفردهم أو بدون إشراف في منطقة يكون الموقد فيها في حالة إستخدام، وينبغي عدم السماح مطلقاً لهم بالجلوس أو بالوقوف على أي جزء من الموقد .
- لا تسمح لأي شخص بالتسلق أو الوقوف أو التعلق على باب الموقد أو درج التخزين أو سطح الطهي العلوي، حيث أن ذلك قد يؤدي إلى الأضرار بالموقد، وحتى أنه يمكن أن ينقلب مسبباً أذى بالغاً للأشخاص .
- إن الخدوش أو الصدمات الكبيرة على الزجاج سيؤدي إلى كسر أو تفتت الزجاج.

# تحذير!

## احتياطات للسلامة



لا تقم بتشغيل وسائل التحكم في الفرن أو سطح الطهي العلوي إذا كان الزجاج مكسوراً، حيث أن رذاذ الطعام أو محلول التنظيف يمكن أن يتغلغل في لوحة وسائل التحكم المكسورة وينشأ عن ذلك خطر صدمة كهربائية، اتصل فوراً بفني مؤهل متخصص إذا أصبحت اللوحة الزجاجية لوسائل التحكم مكسورة.

- لا تخزن مواد قابلة للاشتعال في فرن أو بالقرب من سطح الطهي العلوي .
- **تحذير:** يجب عدم تخزين الأشياء التي تستميل الأطفال في خزائن فوق الموقد أو على أماكن يحدث عندها ترشاش ارتدادي للموقد نظراً لأن الأطفال الذين يتسلقون على الموقد للوصول إلى تلك الأشياء يمكن أن يصابوا بأذى خطير .
- لا تلبس مطلقاً ثياب متدلية أو ملابس فضفاضة عند استخدام الموقد، توخي العناية والحرص عندما تود الوصول إلى أشياء مخزنة في خزائن فوق الموقد، أن المواد القابلة للاحتراق يمكن أن تشتعل إذا تعرضت للتلامس مع الوحدات السطحية الساخنة أو عناصر التسخين وقد تسبب حروق بالغة .
- استخدم فقط أوعية ذات مقابض (أيادي) جافة، حيث أن الأوعية ذات المقابض الرطبة أو المبللة يمكن أن ينتج عنها - وهي على أسطح ساخنة- حروق من البخار، لاتدع مقابض الأوعية تلامس وحدات سطحية ساخنة أو عناصر تسخين، لا تستعمل فوطة أو قطعة قماش كبيرة أخرى بدلا من مقابض الوعاء .
- لاتستعمل الماء في اطفاء حرائق الشحوم ، ولا تحمل وعاء ملتهب، أدر وسائل التحكم إلى وضع الفصل *OFF*، أخمد النار في أي وعاء ملتهب على وحدة سطحية وذلك بتغطية الوعاء كلية بغطاء مناسب تماما له أو بلوح الكعك أو بصينية مسطحة، استخدم طفاية حريق متعددة الأغراض من النوع الكيماوي الجاف أو من النوع الرغوي .
- ان الشحوم الملتهبة خارج وعاء يمكن اطفاؤها بتغطيتها بصودا الخبيز (بيكنج بودر) أو باستخدام طفاية حريق متعددة الأغراض من النوع الكيماوي الجاف أو من النوع الرغوي إذا توافرت .
- ويمكن اطفاء النيران التي في الفرن كلية بغلق باب الفرن وإدارة مفتاح التحكم في الفرن إلى وضع الفصل *OFF* أو باستخدام طفاية حريق متعددة الأغراض من النوع الكيماوي الجاف أو من النوع الرغوي .
- من أجل سلامتك ، لا تستعمل موقدك مطلقاً في تدفئة أو تسخين الغرفة .
- لا تدع شحوم الطهي أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال وناجئة عن الطهي تتراكم في الموقد أو بالقرب منه .
- لا تلمس الوحدات السطحية أو عناصر التسخين أو السطح الداخلي للفرن، حيث يمكن أن تكون هذه الأسطح ساخنة بما يكفي لأن تسبب حروفاً حتى ولو كان لونها غامق . أثناء وبعد الاستخدام . لا تلمس أو تدع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال تلمس الوحدات السطحية أو المناطق القريبة من الوحدات السطحية أو أية مناطق داخلية للفرن، انتظر لمدة كافية لتبرد أولاً .
- من المحتمل ان تشتمل الأسطح الساخنة على سطح الطهي العلوي، المناطق المواجهة لسطح الطهي العلوي، فتحة التهوية للفرن، الأسطح القريبة من الفتحة، الشقوق التي حول باب الفرن .
- **تذكر:** يمكن أن يكون السطح الداخلي للفرن ساخن عندما يفتح الباب .
- لاتخزن أو تستخدم مواد قابلة للاحتراق أو جازولين أو أية أبخرة ووسائل أخرى قابلة للاشتعال بالقرب من هذا الموقد أو من أي جهاز آخر .
- حافظ على أن تكون مروحة الشفط للموقد وفلاتر الشحوم نظيفة للابقاء على تهوية جيدة، ولمنع حرائق الشحوم .
- عَلم الأطفال بالألا يعبثوا بوسائل التحكم أو أي جزء آخر من الموقد وحافظ باستمرار على فوط مسح الأطباق وقماشات الأطباق ومقابض الأوعية والكتانيات الأخرى بحيث تكون على مسافة آمنة من موقدك .
- حافظ باستمرار على الأواني الخشبية أو البلاستيكية والأطعمة المعلبة بحيث تكون على مسافة آمنة من موقدك .
- حافظ باستمرار على أغطية الجدران أو الستائر أو الأغطية الفضفاضة القابلة للاحتراق بحيث تكون على مسافة آمنة من موقدك .

## ⚠ تحذير!

### إطهي اللحوم والطيور تماماً ...



إطبخ اللحوم والطيور تماماً - بحيث تطهى اللحوم حتى درجة حرارة "داخلية" لا تقل عن ٦٠° فهرنهايت، وتطهى الطيور حتى درجة حرارة "داخلية" لا تقل عن ٨٠° فهرنهايت. إن الطهي لهاتين الدرجتين يؤدي عادة إلى الوقاية من الأمراض التي تنشأ عن الأطعمة.

### وحدات الطهي السطحية - جميع الموديلات



استعمل وعاء ذو مقاس ملائم - قم باختيار أواني طهي ذات قيعان مستوية وكبيرة بالقدر الكافي لتغطية عنصر تسخين الوحدة السطحية، إن استعمال أواني طهي بمقاس أصغر من اللازم سوف يعرض قسم من الوحدة السطحية للمس المباشر مما قد يسبب حرقاً للملابس، ان العلاقة الصحيحة بين إناء الطهي والوحدة السطحية سوف تؤدي أيضاً إلى تحسين الكفاءة.

- لا تترك الوحدات السطحية مطلقاً بدون مراقبة وهي مضبوطة عند موضع الحرارة العالية، حيث ان الطفح الناتج عن الغليان يسبب دخان وانسكاب دهني يمكن ان تشب فيه النيران.
- استعمل قليل من الدهن للتحمير القليل أو العميق الفعال، حيث ان امتلاء الوعاء تماماً بالدهن يمكن أن يسبب انسكاب عند إضافة الطعام إلى الوعاء.
- في حالة استعمال خليط من الزيوت والدهون في القلي، قلبها معاً قبل التسخين أو عندما ينصهر (يسيح) الدهن ببطئ.
- سخن الدهن دائماً ببطئ، وراقبه وهو يسخن.
- فقط أنواع معينة من الزجاج أو الزجاج/ السيراميك أو الفخار أو الأوعية المزججة الأخرى تكون مناسبة للاستخدام على سطح الطهي العلوي، أما الأوعية الأخرى فقد تنكسر بسبب التغير المفاجئ في درجة الحرارة.
- لتقليل احتمالية الحروق واحتراق المواد القابلة للاشتعال والانسكاب، ينبغي ادارة مقبض الوعاء في اتجاه مركز الموقد دون أن يمتد فوق المناطق القريبة من الوحدات السطحية.
- لا تترك الأطعمة على سطح الطهي، فالهواء الساخن من مجرى التهوية قد يشعل المواد القابلة للاشتعال، كما سيرفع من الضغط داخل الأواني المغلقة مما يسبب في انفجارها.
- لا تترك المواد البلاستيكية أو القابلة للاشتعال على سطح الطهي. فقد تذوب أو تشتعل إذا تركت قريبة جداً من مجرى التهوية.

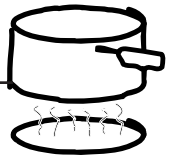
## الوحدات السطحية الملتفة " ذات الملف " (في بعض الموديلات)



لتجنب احتمال حدوث حروق أو صدمة كهربائية ، تأكد دائماً من أن وسائل التحكم في جميع الوحدات السطحية عند الوضع فصل **OFF** وأن جميع الملفات باردة قبل محاولة رفع أو فك أية وحدة سطحية.

- نظف وحدة الطهي العلوية بحذر ، في حالة استعمال قطعة اسفنج رطبة لمسح الانسكابات التي على وحدة طهي علوية ساخنة ، أحرص على تجنب الحروق الناتجة عن البخار .
- لا تغمر ولا تتقع الوحدات السطحية القابلة للفك ، ولا تضعها في غسالة الأطباق .
- تأكد من أن صواني التقيط ومجرى (مواسير) التهوية غير مغطاة (مكشوفة) وموجودة في مكانها ، حيث أن عدم وجودها أثناء الطهي يمكن أن يتلف أجزاء الموقد وتمديدات الأسلاك .

## الوحدات السطحية المشعة (في بعض الموديلات)



توخى العناية اللازمة عند ملامسة وحدة الطهي العلوية ، نظراً لأن السطح الزجاجي لسطح الطهي العلوي سوف يحتفظ بالحرارة بعد ان تكون قد تمت ادارة وسائل التحكم فيها إلى وضع الفصل **OFF** .

- تجنب خدش وحدة الطهي العلوية الزجاجية . قد تنخدش وحدة الطهي العلوية بأشياء مثل الأدوات الحادة أو الخواتم أو المجوهرات الأخرى والبرشام الخاص بالملابس .
- لا تقم بتشغيل الوحدات السطحية المشعة إذا كان الزجاج مكسوراً ، نظراً لأن الانسكابات ومحاليل التنظيف يمكن ان تتغلغل في وحدة الطهي العلوية المكسورة وينشأ عن ذلك خطر صدمة كهربائية ، اتصل فوراً بفني مؤهل إذا ما أصبحت وحدة الطهي العلوية الزجاجية مكسورة .
- لا تستعمل سطح وحدة الطهي العلوية الزجاجية مطلقاً كلوحة لتقطيع الأطعمة .
- لا تضع أو تخزن على وحدة الطهي العلوية الزجاجية أشياء يمكن ان تنصهر أو تشب فيها النيران حتى في حالة ما اذا كانت غير مستخدمة .
- توخى الحرص عند وضع ملاعق أو أدوات أخرى على سطح وحدة الطهي العلوية الزجاجية وهي في حالة إستخدام ، نظراً لأنها يمكن أن تصبح ساخنة وقد تسبب حروق .
- لا تقف على وحدة الطهي العلوية الزجاجية ، نظراً لأن الوزن يمكن أن يتسبب في كسرها .
- تجنب تسخين أي وعاء وهو فارغ ، لأن حدوث ذلك يمكن ان يتلف وحدة الطهي العلوية والوعاء .
- لا تستعمل رقائق الالومينيوم في تبطين صواني التقيط أو في أي مكان بالفرن سوى ما هو موصوف في هذا الكتيب ، حيث أن سوء الاستخدام يمكن أن يسبب صدمة أو خطر الحريق أو تلف الموقد
- نظف وحدة الطهي العلوية بحرص . وإذا إستعملت قطعة اسفنج أو قماش مبللة في مسح الانسكابات التي على وحدة سطحية ساخنة ، احرص على تجنب الحروق من البخار . بعض المنظفات يمكن أن تنتج روائح ضارة إذا ما وضعت على سطح ساخن .
- **ملاحظة:** نوصيك بتجنب مسح أية مناطق في وحدة سطحية إلا بعد أن تكون قد بردت ولمبة البيان قد أنطفأت ، والانسكابات السكرية هي المستثناة من ذلك . فضلاً راجع قسم **تنظيف وحدة الطهي العلوية الزجاجية** .
- عندما تبرد وحدة الطهي العلوية ، إستعمل فقط كريم التنظيف الموصى به لتنظيف سطح الطهي العلوي
- لتجنب التلف المحتمل لسطح الطهي العلوي لا تضع كريم تنظيف على السطح الزجاجي عندما يكون ساخناً .
- بعد التنظيف ، استعمل قطعة قماش جافة أو مناشف ورقية لإزالة بقايا كريم التنظيف .
- إقرأ واتبع جميع التعليمات والتبهيئات الموضحة على بطاقات كريم التنظيف .
- إن تعرض سطوح الطهي للخدوش الكبيرة أو الصدمات قد يؤدي إلى انكسار أو تقطع الزجاج .
- لا ترفع أسطح الطهي في الموديلات المزودة بوحدة سطحية مشعة . إن رفع سطح الطهي قد يؤدي إلى اتلاف والتشغل غير السليم لسطح الطهي .
- لا تستخدم اللفائف البلاستيكية لتغطية الأطعمة ، حيث أن البلاستيك قد يذوب على السطح ويصبح من الصعب إزالته .



# معلومات هامة لتوخي السلامة. اقرأ كافة التعليمات قبل الاستخدام.

## ⚠ تحذير!

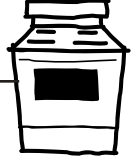
### الفرن



قف بعيداً عن الموقد عندما تفتح باب الفرن، نظراً لأن الهواء الساخن والبخار الذي يهرب (يفلت) من الفرن يمكن أن يسبب حروقاً لليدين والوجه و/أو العينين.

- لا تسخن أوعية أطعمة وهي مغلقة، نظراً لأن الضغط الذي قد ينشأ بداخلها يمكن أن يؤدي إلى انفجار الوعاء مسبباً الأذى.
- حافظ على بقاء فتحة التهوية للفرن غير مسدودة.
- حافظ على بقاء الفرن خالياً من إمكانية تراكم الشحوم.
- ضع رف الفرن في الموضع الذي تريده بينما يكون الفرن بارداً. إذا كان من الواجب تداول الرف وهو ساخن، فلا تدع ماسكة الأوعية تلامس عناصر التسخين.
- عند استعمال أكياس الطهي أو التخمير (التحميص) في الفرن، اتبع توجيهات صانعيها.
- إن سحب الرف للخارج إلى ما بعد مصدر الإيقاف يكون مناسباً عندما تود رفع أطعمة ثقيلة، ويعتبر احتياطاً من الحروق التي تنتج عن لمس الأسطح الساخنة للباب أو جدران الفرن. لا تستعمل الفرن في تجفيف ورق الصحف، نظراً لأن سخونته الزائدة يمكن أن تؤدي إلى نشوب حريق فيها.
- لا تستعمل الفرن كمناطق تخزين، نظراً لأن الأشياء المخزنة في الفرن يمكن أن تشتعل.
- لا تترك منتجات ورقية أو أواني طهي أو أطعمة في الفرن عندما لا يكون مستخدماً.
- لا تستعمل رفائق الألومنيوم في تبطين قيعان الفرن، سوى ما هو مقترح في هذا الكتيب. إن التركيب غير السليم لرفائق الألومنيوم يمكن أن ينتج عنه خطر صدمة كهربائية أو حريق.

## فرن التنظيف الذاتي (في بعض الموديلات)



لا تستعمل منظفات الفرن. ينبغي عدم استعمال أي منظف فرن تجاري أو أي طلاء واقٍ من أي نوع لبطانة الفرن وذلك في أي جزء من الفرن أو حوله، نظراً لأن البقايا الناتجة عن منظفات الفرن سوف تتلف الفرن من الداخل عند استعمال دورة التنظيف الذاتي.

- لا تتلف حشية (جوان) الفرن، إن حشية الباب ضرورية من أجل غلقة بإحكام، يجب إتخاذ العناية بعدم حك الحشية أو إتلافها أو تحريكها.
- قبل إجراء التنظيف الذاتي للفرن، أخرج منه صينية الشواية والشبكة وأدوات الطهي الأخرى.
- إذا ساء (أختل) أداء دورة التنظيف الذاتي، أدر مفتاح الفرن على وضع الفصل OFF، وافصل التغذية الكهربائية. ويجب إجراء صيانة له بمعرفة فني مؤهل.
- لا تتلف سوى الأجزاء المدونة في هذا الكتيب.
- أخرج الرفوف من الفرن قبل أن تبدأ بدورة التنظيف الذاتي، حيث أن بقاءها في الداخل سيتلفها.
- تأكد من مسح الانسكاب الزائد قبل البدء في عملية التنظيف الذاتي.

## درج التسخين (في بعض الموديلات)



- الغاية من درج التسخين المحافظة على الطعام ساخناً عند وقت التقديم. ابدأ دوماً بالطعام الساخن، إذ لا يمكن تسخين الطعام البارد أو طبخه في درج التسخين.
- لا تستعمل الدرج في تجفيف أوراق الصحف، نظراً لأن سخونته الزائدة يمكن أن تؤدي إلى نشوب حريق فيها.
- لا تترك منتجات ورقية، مواد بلاستيكية، أطعمة معلبة أو مواد قابلة للاشتعال في الدرج.
- لا تترك عبوات أو مرطبات تجميع الدهون في أو قرب الدرج.
- لا تسخن الطعام في الدرج لأكثر من ساعتين.
- لا تضع أو تستعمل أو تتلف ذاتياً مقلاة درج الفرن السفلي في الفرن العلوي.
- لا تلمس عنصر التسخين أو السطح الداخلي للدرج. فقد تكون هذه الأسطح ساخنة جداً مسببة للحرق.
- **تذكر:** قد يكون السطح الداخلي للدرج ساخناً لدى فتح الدرج.
- كن حذراً عند فتح الدرج. افتح الدرج قليلاً واركب الهواء الساخن أو البخار يخرج قبل إخراج الطعام أو إعادته إلى مكانه. قد يسبب الهواء أو البخار الساخن المتسرب بحروق في اليدين والوجه و/أو العينين.
- لا تستعمل رفائق الألومنيوم في تبطين درج الفرن السفلي، فقد تعمل هذه الرفائق كعازل حراري ممتاز وتحتجز السخونة تحتها، مما يسيء إلى أداء الدرج ويلتف الطبقة الخارجية لداخل الفرن.

## الإعداد



إن موقدك مثل الكثير من الأشياء المنزلية الأخرى ثقيل جداً ويمكن ان يستقر ويرسخ في الأغطية الناعمة للأرضية مثل الفينيل الوسائدي أو السجاد. وتوخي الحرص عند تحريك الموقد على هذا النوع من الأرضيات، كما يوصى بضرورة اتباع هذه التعليمات البسيطة وغير المكلفة.

### الاستواء

تقع براغي الاستواء على كل من أركان قاعدة الموقد، فك الدرج السفلي ومن ثم يمكنك تسوية الموقد على أرضية غير مستوية باستعمال مفك صواميل أو الكماشة بالقفل.

لفك الدرج، اسحب الدرج للخارج حتى المصد، وأمل مقدمته لأعلى وخذه إلى الخارج، ولإعادة الدرج إلى مكانه، أدخل الانحدار الانسيابي الموجود في مؤخرة الدرج إلى ماوراء المصد الذي على الانحدار الانسيابي للموقد، إرفع الدرج اذا لزم الامر لادخاله بسهولة. اترك مقدمة الدرج تهبط لأسفل، ومن ثم ادفعه للداخل حتى ينغلق.

سوف يعشق أحد براغي الاستواء الخلفية في وسيلة منع الانقلاب. أترك فراغ من كلا الجانبين لعملية الضبط. اترك مسافة خلوص لاتقل عن ٢,٢ مم بين الموقد وبرغي التسوية الذي يركب في وسيلة منع الانقلاب.

### التركيب

ينبغي تركيب الموقد على لوح من خشب الأبلكاج (الرقائقي) بسمك ٦,٢٥ مم (او مادة مشابهة) كما يلي:

عندما ينتهي غطاء الأرضية عند مقدمة الموقد، ينبغي أن تتركب المنطقة التي سيستقر عليها الموقد من خشب الأبلكاج بسمك مماثل لنفس مستوى غطاء الأرضية أو أعلى منه. وسوف يسمح ذلك بسهولة تحريك الموقد لفسله أو صيانتته.

إقرأ واتبع معلومات السلامة هذه بعناية.

حافظ على هذه التعليمات



# استخدام وحدات الأسطح (في الموديلات ذات أزرار تعمل باللمس)

على امتداد هذا الكتيب، يمكن أن تختلف المميزات والمظهر عن الموديل الذي لديك.

## ضبطات وحدات الطهي السطحية

**ملاحظة:** يتضمن سطح الطهي هذا ميزة التسخين السريع، فإذا كان سطح الطهي بارداً عند تشغيله، فإنه سيتحول إلى اللون الأحمر لفترة قصيرة إلى أن يتم الوصول إلى وضعية القدرة المطلوبة.

تتيح لك وحدات السطح المشعة أن نفذ عشر وضعيات ضبط التسخين: منخفض LO، ٢-٩، ومرتفع HI. قد لا يظهر توهج عنصر التسخين عندما وضعيات التسخين المنخفضة.

**ملاحظة:** لدى تغيير وضعية ضبط التسخين العالية إلى وضعية تسخين أكثر انخفاضاً، فإن الوحدة السطحية قد تتوقف عن التوهج. هذا الأمر طبيعي، لكن الوحدة ما تزال مشتعلة وساخنة.

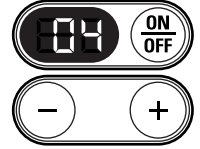
## وحدة الطهي السطحية المفردة. ضبطات الطهي

لفصل الوحدة السطحية المفردة إلى وضعية OFF، المس زر ON/OFF المس مرة أخرى.

لتحويل إلى وحدة الطهي السطحية المفردة:

١ المس زر تشغيل/فصل ON/OFF، ثم المس زر + أو -.

٢ استعمل زر+ أو زر - لاختيار ضبط القدرة الذي تريده.



## وحدة الإشعال ثلاثية الحلقات

تشير اللمبة الموجودة بالقرب من زر حجم موقد الإشعال BURNER SIZE إلى عمل أي من الوحدات السطحية.

لاستعمال موقد الإشعال ثلاثي الحلقات:

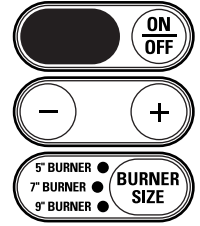
لاستعمال موقد الإشعال ثلاثي الحلقات:

لإيقاف الوحدة السطحية عن العمل، المس زر تشغيل/فصل ON/OFF.

١ المس زر تشغيل/فصل ON/OFF لوحدة السطح الأمامية اليمنى.

٢ استعمل زر+ أو - لضبط القدرة المرغوبة.

٣ المس زر حجم موقد الإشعال BURNER SIZE عند الحاجة لاختيار حجم الإشعال المرغوب. ولدى اختياره المرة الأولى، سيعمل مقاس ٩ بوصة. المسه مرة أخرى لتحصل على الإشعال مقاس ٧ ومرة أخرى للإشعال مقاس ٥ بوصة.



## ضبطات الحرارة المستخدمة

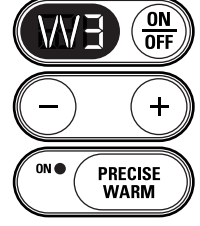
**ملاحظة:** تزداد درجة حرارة أسطح الطهي مع زيادة عدد وحدات السطح المشغلة. وعند إشعال ٣ وحدات أو أكثر، تصبح درجات حرارة السطح أعلى، لذا من المستحسن اتخاذ الحيلة والحذر لدى لمس سطح الطهي. سيبقى/ستبقى المصباح/ المصابيح مضاءة بعد فصل Off وحدة السطح إلى أن يبرد السطح وتصبح درجة حرارته ١٥٠ ° فهرنهايت.

■ عند وضعيات الضبط العالية أو المتوسطة، لا تترك الطعام بدون مراقبة. إن الطفح يسبب الدخان، والانسكابات الدهنية قد تسبب في نشوب الحريق.

■ من المستحسن والأكثر أماناً عدم وضع الأواني الساخنة من الفرن أو وحدات السطح باردة على سطح السيراميك. الزجاجي إلا بعد أن تصبح باردة.

## ميزة التدفئة الدقيقة

لتشغيل ميزة التدفئة الدقيقة:



**تنبيه:** لا تسخن الطعام على وضعية وحدة السطح التدفئة الدقيقة *PRECISE WARM* لأكثر من ساعتين.

لا تستخدم لفائف البلاستيك لتغطية الطعام، فمن المحتمل أن يذوب البلاستيك على السطح وبالتالي يصعب إزالته.

استخدم فقط أواني الطهي الموصى بها للطهي على الموقد.

**تنبيه:** ابدأ دوماً بالطعام الساخن ولا تستخدمه لتسخين الطعام البارد. إن وضع الطعام البارد أو غير المطهي على وضعية التدفئة الدقيقة قد يؤدي إلى الإصابة بتسمم الغذائي.

للحصول على أفضل نتائج، ينبغي استخدام رقائق الألمنيوم لتغطية جميع الأطعمة التي يتم تحضيرها على ميزة التدفئة الدقيقة *PRECISE WARM*.

استعمل حاملات الأوعية أو قفازات الفرن عند إزالة الطعام عن وحدة السطح الدافئ، حيث أن الوعاء سيكون ساخناً.

سنشاء لهبة المبين للسطح الحار عندما يكون السطح ساخناً، وستبقى مضاءة إلى أن يبرد السطح إلى درجة أقل من ١٥٠° فهرنهايت.

١ المس زر تشغيل/فصل *ON/OFF*، ثم المس زر ميزة التدفئة الدقيقة *PRECISE WARM*، ستعمل وحدة السطح على الضبط الأدياً *W3* (الضبط المتوسط).

٢ استعمل زري + أو - لاختيار وضعيات إضافية بين *W1* (الوضعية الأقل) و *W5* (الضبط الأعلى).

للانتقال من الوضعيات الأدياً إلى وضعية الطهي العادية، اضغط زر ميزة التدفئة الدقيقة *PRECISE WARM* مرة أخرى. سيكون السطح على وضعية القدرة المنخفضة *LO*. ثم بالإمكان ضبط وحدة السطح إلى وضعية الطهي العادية باستخدام زري + أو - لإغلاق وحدة السطح سواء باستخدام وضعيات الطهي العادية أو الوضعيات الأدياً، المس زر تشغيل/فصل *ON/OFF*.

## استخدام الوحدات السطحية. (في الموديلات المزودة بأزرار يتم التحكم به)

على امتداد هذا الكتيب، يمكن أن تختلف المميزات والمظهر عن الموديل الذي لديك.

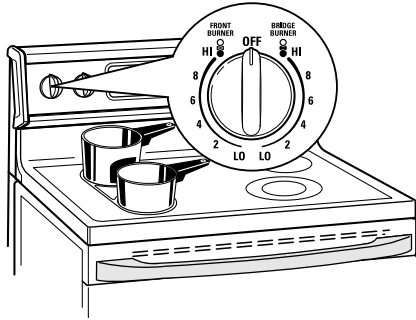
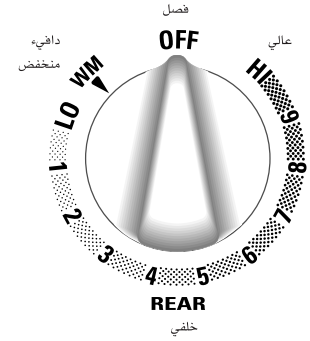
### كيفية الضبط

تأكد من أنك أدت زر التحكم الى الموضع فصل OFF عندما تنتهي من الطهي.

إضغط على الزر للدخل وأدره في أي من الاتجاهين الى الموضع الذي تريده.  
وعند كل من الموضعين فصل OFF و عالي HI تططق وسيلة التحكم عندما تستقر في مكانها . قد تسمع أصوات طقطقه خفيفة أثناء الطهي ، ويدل ذلك على أن وسيلة التحكم تبقى على مستوى القدرة الذي ضبطت عليه .

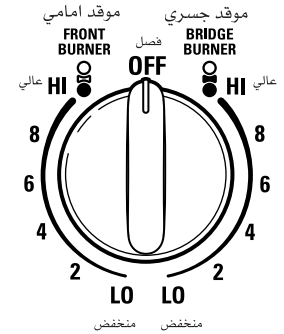
### موقد دافىء (في بعض الموديلات)

إن الموضع دافىء WM (في بعض الموديلات) على الوحدة السطحية الخلفية REAR اليمنى يبقى على الطعام المسخن بالفعل (من قبل) دافئاً حتى يكون جاهزاً للتقديم .



### إستخدام الموقد الجسري "البيني"

لإستخدام الموقد الجسري، أدر زر التحكم إلى الموضع موقد جسري.  
لتشغيل الموقد الجسري بالكامل، أدر الموقد الخلفي إلى الموضع تشغيل ON .  
لإستخدام الموقد الأمامي فقط، أدر زر التحكم إلى الموضع موقد أمامي.



استخدم دوماً حاملات الأواني أو قفازات الأفران عند نقل الأواني من منطقة التسخين، حيث أن الأواني والأطباق ستكون ساخنة.

**تحذير:** لا تسخن الطعام على منطقة التسخين لأكثر من ساعتين.

**ملاحظة:** إن منطقة التسخين لن تتوهج باللون الأحمر مثل عناصر الطبخ الأخرى.

في بعض الموديلات سيتم عرض كلمة ساخن **HOT** أو سيضيء مصباح مؤشر **HOT** عندما يكون السطح الزجاجي ساخناً وسيبقى مضاءً حتى يبرد السطح جيداً ويصبح بالإمكان لمسه. إن وضعيات الحرارة المنخفضة لن تسخن السطح الزجاجي كافياً لتسبب ظهور مصباح مؤشر **HOT**.

مصباح مؤشر منطقة التسخين سيضيء عند عمل الوحدة.

■ استخدم فقط أواني الطهي الموصى باستخدامها عند الطهي بواسطة الطرازات المميزة.

**استخدام منطقة التسخين** (في بعض الموديلات)

تقع منطقة التسخين في وسط سطح الطهي الزجاجي وتحافظ على سخونة الطعام عند التقديم. ابدأ دوماً بالطعام الساخن، ولا تستخدم هذه المنطقة لتسخين الطعام البارد. إن وضع الطعام البارد أو النيء على منطقة التسخين قد يؤدي إلى الإصابة بالتسمم الغذائي.

**في الموديلات التي تتوفر فيها لوحة منطقة التسخين:**

1. المس زر وضعية ضبط/توقف **SET/OFF** في منطقة التسخين.

2. المس أزرار الأرقام 1، 2 أو 3 لاختيار وضعية التسخين المنخفض (1)، التسخين المتوسط (2) أو التسخين العالي (3).

3. المس زر البدء **START**.

4. لإيقاف منطقة التسخين عن العمل، المس زر ضبط/توقف **SET/OFF** في منطقة التسخين إلى أن تختفي وضعية التسخين **WARMER** عن شاشة العرض.

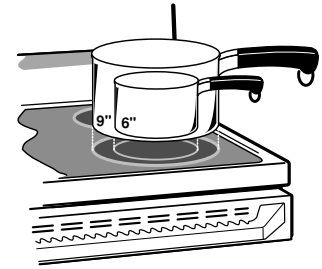
**في الموديلات التي تتوفر فيها مفتاح للتحكم في منطقة التسخين:**  
ادفع ولف مفتاح التحكم على الوضعية المرغوبة.

## زر التحكم في الوحدة السطحية المزدوجة (الوحدات السطحية العلوية الزجاجية فقط)

الوحدة السطحية الأمامية اليمنى لها مقاسين للطهي لاختيار أحدهما، بحيث يمكنك مواءمة مقاس الوحدة مع مقاس إناء الطهي الذي تود استخدامه.

لاستخدام الوحدة السطحية الصغيرة (15 سم)، أدر زر التحكم على المواضع **SMALL BURNER** موقد صغير.

ولاستخدام الوحدة السطحية الكبيرة (23 سم)، أدر زر التحكم على المواضع **LARGE BURNER** موقد كبير.



## حول الوحدات السطحية المشعة (أسطح الطهي الزجاجية فقط)

وحدات التسخين ذات ميزات الطهي العلوي بالأشعاع عبارة عن وحدات تسخين موجودة أسفل سطح زجاجي ناعم.

**ملاحظة:** الرائحة الخفيفة تكون عادية عند استخدام وحدة طهي علوية جديدة لأول مرة، وينتج ذلك عن الأجزاء الجديدة والمواد العازلة وسوف تختفي هذه الرائحة بعد فترة قصيرة.

سوف يحدث وصل وفصل للوحدة السطحية بشكل دوري للاحتفاظ بدرجة الحرارة التي قمت بإختيارها.

يمكن بأمان وضع إناء طهي ساخن على السطح الزجاجي حتى عندما تكون وحدة الطهي العلوية باردة.

حتى بعد أن يتم إيقاف تشغيل الوحدات السطحية، تحتفظ وحدة الطهي العلوية الزجاجية بحرارة تكفي لاستمرار عملية الطهي. لتجنب الطهي الزائد، أزل الأوعية من على الوحدات السطحية عند اتمام طهي الطعام، وتجنب وضع أي شيء على الوحدة السطحية إلا بعد أن تكون قد بردت تماماً.

■ تكون بقع المياه (ترسيبات معدنية) قابلة للإزالة باستعمال كريم تنظيف أو خل أبيض مركز.

■ إن استعمال منظف النوافذ يمكن أن يترك طبقة متغيرة اللون (ملطشة) على وحدة الطهي العلوية وسوف يعمل كريم التنظيف على إزالة هذه البقعة

■ لا تخزن أشياء ثقيلة فوق وحدة الطهي العلوية، نظراً لأنها إذا سقطت على الوحدة فقد تتسبب في إتلافها.

■ لا تستعمل السطح كلوحة تقطيع.

### الطهي السطحي



لا تطهي مطلقاً مباشرة على الزجاج، استعمال دائماً إناء طهي.

### بعيدا عن المركز



ضع الوعاء دائماً في مركز الوحدة السطحية التي تقوم بالطهي عليها.

### الجر



لا تزلق إناء الطهي فوق وحدة الطهي العلوية لأنها يمكن أن تخدش الزجاج - حيث أن الزجاج مقاوم للخدش وليس صامداً ضد الخدش.

## لمبات المبين

سوف تضاء لمبة المبين **ON** للوحدات السطحية عندما تكون أية وحدة سطحية شغالة.

**ملاحظة:** يمكن أن تضاء لمبة المبين **ON** للوحدات السطحية بين موضعي الضبط السطحي **منخفض LO** و **فصل OFF** غير أن القدرة الكهربائية لا تكون واصلية إلى الوحدات السطحية.

### لمبة المبين سوف:

- تضاء عندما تكون الوحدة ساخنة ويجب عدم لمسها.
- تظل مضيئة حتى بعدما يتم فصلها.
- تظل مضيئة حتى تبرد الوحدة إلى حوالي ٦٦ م.

## محد درجة الحرارة (الوحدة السطحية العلوية الزجاجية فقط)

قد يعمل محد درجة الحرارة على فصل الوحدات لمدة ما وإعادة تشغيلها بشكل دوري إذا:

- كان الوعاء يغلي وهو فارغ.
- كان قاع الوعاء غير مسطح.
- لم يكن الوعاء متمركزاً على الوحدة.
- لم يكن هناك وعاء على الوحدة.

كل وحدة سطحية مشعة مزودة بمحد لدرجة الحرارة.

يقوم محد درجة الحرارة بحماية الوحدة السطحية العلوية الزجاجية من أن تسخن سخونة زائده.

## اختيار أنواع أواني الطهي.

نصائح عن أواني الطهي السطحية ( موديلات السطح الزجاجي فقط)

### حديد زهر مطلي بالمينا الصيني:

يوصى به

طالما كان إناء الطهي مطلياً بالكامل بالمينا الصيني، فإنه يوصى بهذا الإناء. كما يوصى بالحرص من إناء الطهي الذي من الحديد الزهر والذي لا يكون مطلياً بالكامل بالمينا الصيني الناعم، نظراً لأنه يمكن أن يخدش وحدة الطهي العلوية التي من السيراميك الزجاجي.

### السيراميك - الزجاجي:

قابل للاستعمال، لكن لا يوصى به

أداء ضعيف، يمكن أن يخدش السطح.

### الخزف الحجري:

قابل للاستعمال، لكن لا يوصى به

أداء ضعيف، يمكن أن يخدش السطح.

### صلب لا يصدأ:

يوصى به

### الومينيوم:

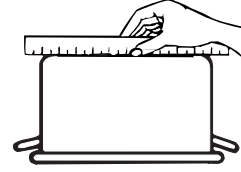
يوصى بالأواني ذات الوزن الثقيل

موصلية جيدة، بقايا الومينيوم تظهر أحياناً في صورة خدوش على وحدة الطهي العلوية، غير أنه يمكن إزالتها إذا ما قمت بتنظيفها فوراً، وبسبب انخفاض نقطة إنصهار الالومينيوم، لا ينبغي استعمال الألومينيوم خفيف الوزن.

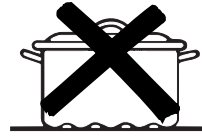
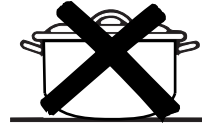
### قاع نحاسي:

يوصى به

النحاس قد يترك بقايا يمكن ان تظهر في صورة خدوش. ويمكن ازالة هذه الخدوش، إذا ما تم تنظيف وحدة الطهي العلوية فوراً. ومن جهة ثانية، لاتدع هذه الأوعية تغلي وهي جافة، حيث أن إرتفاع درجة حرارة المعدن الذي يسخن فوق المعقول يمكن أن يسبب إلتصاقه بوحدهات الطهي العلوية الزجاجية. فالوعاء ذو القاع النحاسي الذي سخن فوق المعقول قد يترك بقايا سوف تسبب بقع دائمة لوحدة الطهي العلوية إذا لم تتم ازلتها فوراً.



إفحص الأوعية باستعمال حافة مستقيمة للتحقق من أن قيعانها مسطحة.



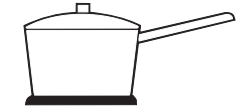
لا يوصى باستعمال أوعية ذات قيعان كروية أو منحنية أو بها نتوءات أو معوجة.

### نصائح عن أواني الطهي السطحية (موديلات الملف الكهربائي فقط)

استخدم إناء طهي متوسط أو ثقيل الوزن.

إناء الطهي الالومينيوم يوصل الحرارة أسرع من المعادن الأخرى. إناء الطهي من الحديد الزهر ومن الحديد المطلي يمتص الحرارة ببطء، غير أنه بصفة عامة يطهي بانتظام عند موضعي الضبط "حرارة منخفضة" إلى "حرارة متوسطة". ان أواني الطهي المصنوعة من الصلب يمكن أن تسبب في الطهي غير المنتظم إذا لم يكن الصلب مدمجاً مع معادن أخرى.

للحصول على أفضل نتائج للطهي، ينبغي أن تكون الأواني ذات قاع مسطح، وائم ما بين مقاس القدر ذو المقبض ومقاس الوحدة السطحية، وينبغي ألا يمتد القدر فوق حافة الوحدة السطحية ليس بأكثر من بوصة واحدة (٢٥،٤م).



ليس بأكثر من بوصة واحدة (٢٥،٤م).



## اختيار أنواع أواني الطهي.

### الطهي في مقلاة (موديلات الملف الكهربائي فقط)



إن وضع الحلقة فوق الوحدة السطحية سوف يسبب تراكم حرارة ستضر بوحدة الطهي العلوية من البورسلان ، لا تحاول استخدام مثل هذه المقالي بدون الحلقات ، حيث أن ذلك قد يتسبب في إصابتك بحروق شديدة إذا ما انقلبت المقلاة.

نوصي باستخدام مقلاة بقاع مسطح فقط. وهي متوفرة لدى محلات التجزئة المحلية.

لا تستخدم مقالي مزودة بحلقات ( اطواق) إستناد، نظراً لأن استخدام مثل هذه الانواع من المقالي في وجود أو عدم وجود الحلقة في مكانها - يمكن أن يشكل خطراً .

### القلي العميق

لا تملأ إناء الطهي بالدهون الذي من المحتمل أن يطفح أو ينسكب أثناء إضافة الطعام إليه. خاصة إضافة الأطعمة المجمدة قد تتسبب في تشكيل فقائيع موزية. راقب الطعام أثناء قليه على درجة حرارة مرتفعة. حافظ على الموقد والغطاء نظيفين.

### نصائح عن التعليب المنزلي

تأكد من أن المعلب متمركز فوق الوحدة السطحية. تأكد من أن المعلب مسطح القاع.

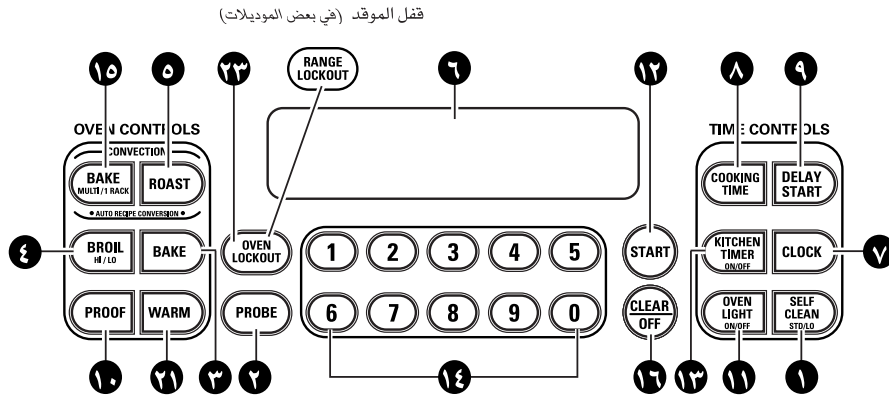
استعمل الوصفات والطرق من مصادر معروفة تتمتع بشهرة واسعة. بوصى باستخدام المعلبات ذات القعر المسطح. ان استعمال معلبات مع قعر متموج سيطيبل المدة المطلوبة لجليان الماء .

لمنع الحروق من البخار أو الحرارة ، اتخذ الاحتياطات اللازمة عند التعليب.

# مميزات ومواضع مفاتيح التحكم في الفرن والساعة والمؤقت (في الموديلات ذات مفاتيح تعمل باللمس)

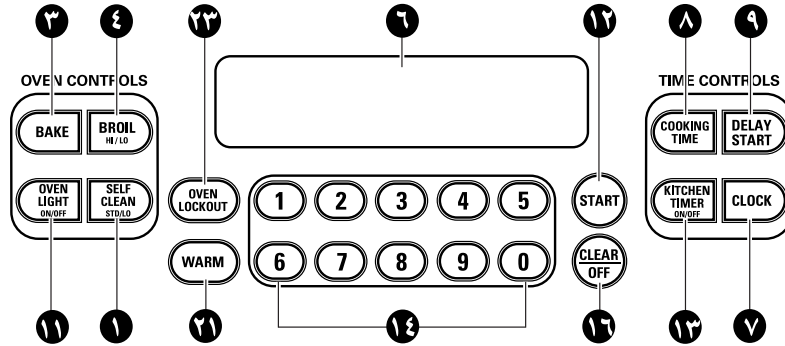
على امتداد هذا الكتيب ، يمكن أن تختلف السمات والمظهر عن الموديل الذي لديك . يمكن أن يكون الموديل الذي لديك محتويًا على أحد لوحات التحكم التالية .

OVEN CONTROLS	
وسائل التحكم في الفرن	
BAKE	خبيز
MULTI/1 RACK	متعدد/رف ١
ROAST	تحمير
AUTO RECIPE CONVERSION	التحويل للوصفات آلياً
BROIL	شوي
HI/LO	عالي/منخفض
BAKE	خبيز
PROOF	تخمير
WARM	دافئ
OVEN LOCKOUT	قفل الفرن
RANGE LOCKOUT	قفل الموقد
PROBE	مجس



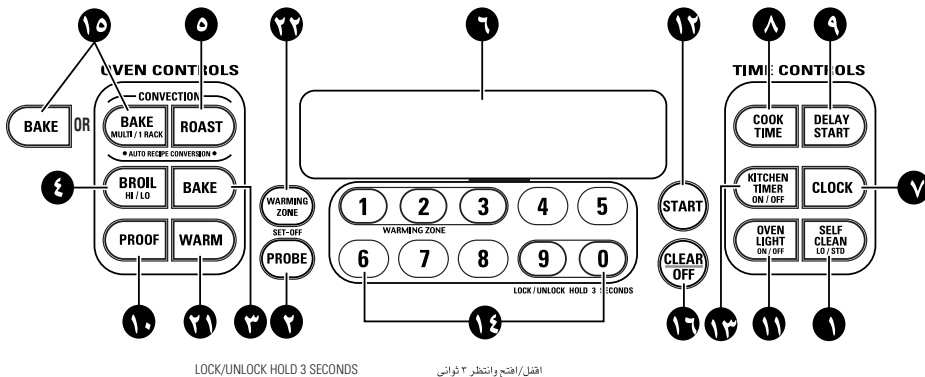
TIME CONTROLS	
وسائل التحكم في الوقت	
COOKING TIME	مدة الطهي
CLOCK	ساعة
DELAY START	بدء تشغيل مؤخر
KITCHEN TIMER	موقت المطبخ
ON / OFF	تشغيل/ فصل
SELF CLEAN	تنظيف ذاتي
OVEN LIGHT	إنارة الفرن
ON / OFF	تشغيل/ فصل
START	بدء التشغيل
CLEAR	إزالة
OFF	فصل

OVEN CONTROLS	
وسائل التحكم في الفرن	
BAKE	خبيز
BROIL	شوي
HI/LO	عالي/منخفض
OVEN LIGHT	إنارة الفرن
ON/OFF	تشغيل/فصل
SELF CLEAN	تنظيف ذاتي
OVEN LOCKOUT	قفل الفرن
WARM	دافئ



TIME CONTROLS	
وسائل التحكم في الوقت	
COOKING TIME	مدة الطهي
DELAY START	بدء تشغيل مؤخر
KITCHEN TIMER	موقت المطبخ
ON / OFF	تشغيل/ فصل
CLOCK	ساعة
START	بدء التشغيل
CLEAR	إزالة
OFF	فصل

OVEN CONTROLS	
وسائل التحكم في الفرن	
BAKE	خبيز
OR	أو
BAKE MULTI/1 RACK	خبيز متعدد/رف ١
ROAST	تحمير
BROIL	شوي
HI/LO	عالي/منخفض
BAKE	خبيز
PROOF	تخمير
WARM	تسخين
AUTO RECIPE CONVERSION	التحويل للوصفات آلياً
WARMING ZONE	منطقة التسخين
PROBE	مجس



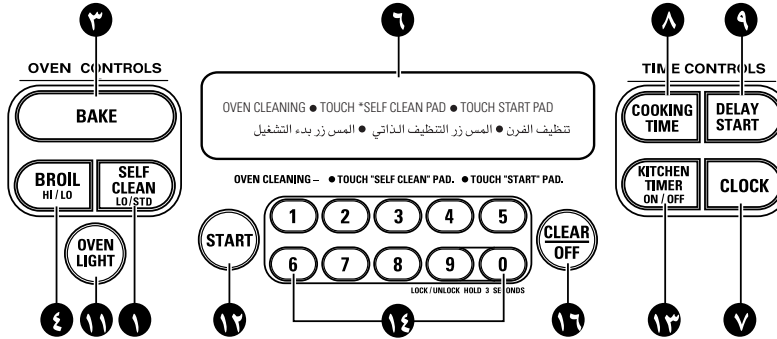
TIME CONTROLS	
وسائل التحكم في الوقت	
COOK TIME	مدة الطهي
DELAY START	بدء تشغيل مؤخر
KITCHEN TIMER	موقت المطبخ
ON / OFF	تشغيل/ فصل
CLOCK	ساعة
OVEN LIGHT	إنارة الفرن
ON / OFF	تشغيل/ فصل
SELF CLEAN	تنظيف ذاتي
START	بدء تشغيل
CLEAR	إزالة
OFF	فصل

# مميزات ومواضع مفاتيح التحكم في الفرن والساعة والمؤقت (في الموديلات ذات مفاتيح تعمل باللمس)

على امتداد هذا الكتيب، يمكن أن تختلف السمات والمظهر عن الموديل الذي لديك. يمكن أن يكون الموديل الذي لديك محتويًا على أحد لوحات التحكم التالية.

## OVEN CONTROLS وسائل التحكم في الفرن

BAKE	خبيز
BROIL HI/LO	شوي عالي/منخفض
SELF CLEAN	تنظيف ذاتي
OVEN LIGHT	إنارة الفرن
START	بدء التشغيل

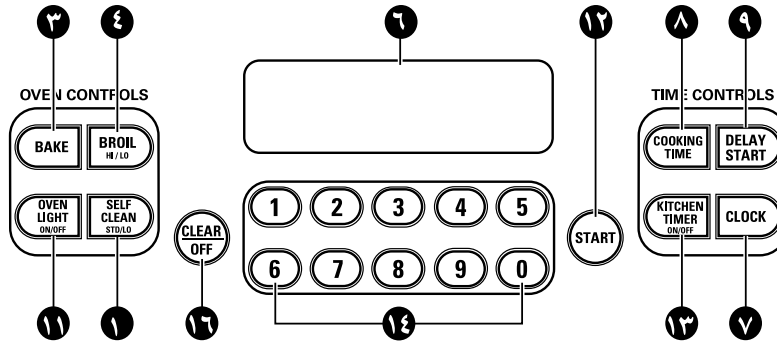


## TIME CONTROLS وسائل التحكم في الوقت

COOKING TIME	مدة الطهي
DELAY START	بدء تشغيل مؤخر
CLOCK	ساعة
KITCHEN TIMER	موقت المطبخ
TIMER	تشغيل / فصل
ON / OFF	إزالة
CLEAR	فصل
OFF	

## OVEN CONTROLS وسائل التحكم في الفرن

BAKE	خبيز
BROIL HI/LO	شوي عالي/منخفض
SELF CLEAN	تنظيف ذاتي
OVEN LIGHT	إنارة الفرن
ON/OFF	تشغيل/فصل

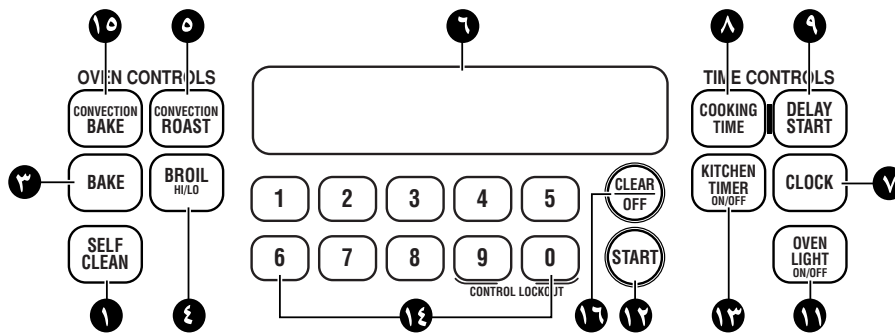


## TIME CONTROLS وسائل التحكم في الوقت

COOKING TIME	مدة الطهي
DELAY START	بدء تشغيل مؤخر
KITCHEN TIMER	موقت المطبخ
TIMER ON/OFF	تشغيل / فصل
CLOCK	ساعة

## OVEN CONTROLS وسائل التحكم في الفرن

CONVENTION BAKE	خبيز بالحمل
CONVENTION ROAST	تحمير بالحمل
BAKE	خبيز
BROIL	شوي
HI/LO	عالي/منخفض
SELF CLEAN	تنظيف ذاتي



## TIME CONTROLS وسائل التحكم في الوقت

COOKING TIME	مدة الطهي
DELAY START	بدء تشغيل مؤخر
KITCHEN TIMER	موقت المطبخ
ON / OFF	تشغيل / فصل
CLOCK	ساعة
OVENLIGHT	إنارة الفرن
ON / OFF	تشغيل/فصل
START	بدء التشغيل
CLEAR	إزالة
OFF	فصل

CONTROL LOCKOUT قفل وسائل التحكم

# مميزات ومواضع مفاتيح التحكم في الفرن والساعة والمؤقت (في الموديلات ذات مفاتيح تعمل باللمس)

على امتداد هذا الكتيب ، يمكن أن تختلف السمات والمظهر عن الموديل الذي لديك .  
يمكن أن يكون الموديل الذي لديك محتويًا على أحد لوحات التحكم التالية .

<p><b>OVEN CONTROLS</b> وسائل التحكم في الفرن</p> <p>BAKE خبيز</p> <p>BROIL شوي HI/LO عالي/مرتفع</p> <p>SELF CLEAN تنظيف ذاتي</p> <p>CLEAR إزالة OFF فصل</p>		<p><b>TIME CONTROLS</b> وسائل التحكم في الوقت</p> <p>COOKING TIME مدة الطهي</p> <p>DELAY START بدء تشغيل مؤخر</p> <p>TIMER CLOCK مؤقت ساعة</p> <p>HOLD 3 SEC TO انتظار 3 ثواني</p> <p>SET CLOCK لضبط الساعة</p> <p>OVEN LIGHT إنارة الفرن</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>START بدء التشغيل</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>OVEN CONTROLS</b> وسائل التحكم في الفرن</p> <p>BAKE خبيز</p> <p>TEMP RECALL استرجاع درجة الحرارة</p> <p>START ON بدء التشغيل</p> <p>BROIL شوي HI/LO عالي/منخفض</p> <p>CLEAR إزالة OFF فصل</p> <p>SELF تنظيف CLEAN ذاتي</p>	<p style="text-align: center;">AUTOMATIC OVEN فرن آلي</p>	<p><b>TIME CONTROLS</b> وسائل التحكم في الوقت</p> <p>TIMER مؤقت</p> <p>or أو</p> <p>KITCHEN مؤقت المطبخ</p> <p>TIMER ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>CLOCK ساعة</p> <p>START TIME وقت بدء التشغيل</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>COOKING TIME مدة الطهي</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>OVEN LIGHT إنارة الفرن</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>OVEN CONTROLS</b> وسائل التحكم في الفرن</p> <p>BAKE خبيز</p> <p>MULTI/1 RACK متعدد/رف 1</p> <p>ROAST تحمير</p> <p>AUTO RECIPE وصفة ذاتية بالحمل</p> <p>CONVECTION الحرارة</p> <p>BROIL HI/LO شوي عالي/منخفض</p> <p>BAKE خبيز</p> <p>PROOF تخمير</p> <p>WARM تدفئة</p>		<p><b>TIME CONTROLS</b> وسائل التحكم في الوقت</p> <p>COOKING TIME مدة الطهي</p> <p>DELAY START بدء تشغيل مؤخر</p> <p>KITCHEN TIMER مؤقت المطبخ</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>CLOCK ساعة</p> <p>OVEN LIGHT إنارة الفرن</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>SELF CLEAN تنظيف ذاتي</p> <p>STD/LO عادي/منخفض</p> <p>START بدء التشغيل</p> <p>CLEAR إزالة OFF فصل</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

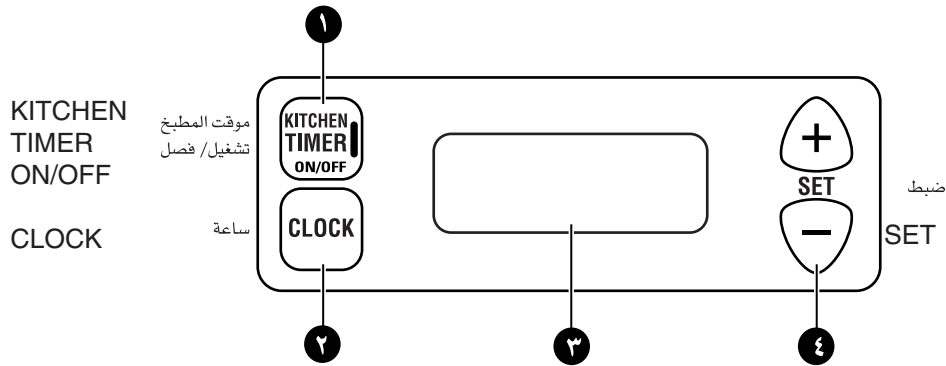
<p><b>OVEN CONTROLS</b> وسائل التحكم في الفرن</p> <p>BAKE خبيز</p> <p>BROIL شوي HI/LO عالي/منخفض</p> <p>SELF CLEAN تنظيف ذاتي</p> <p>OVEN LIGHT إنارة الفرن</p> <p>START بدء التشغيل</p>		<p><b>TIME CONTROLS</b> وسائل التحكم في الوقت</p> <p>COOKING TIME مدة الطهي</p> <p>DELAY START تشغيل مؤخر</p> <p>CLOCK ساعة</p> <p>KITCHEN TIMER مؤقت المطبخ</p> <p>ON/OFF تشغيل/فصل</p> <p>CLEAR إزالة OFF فصل</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

على امتداد هذا الكتيب ، يمكن أن تختلف السمات والمظهر عن الموديل الذي لديك .

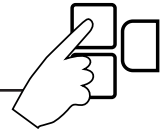
- ١ زر للتنظيف الذاتي  
المس هذا الزر لاختيار وظيفة التنظيف الذاتي ، انظر قسم استخدام فرن التنظيف الذاتي.
- ٢ زر للمجس  
المس هذا الزر عند استعمال المجس في طهي الطعام حتى درجة الحرارة الداخلية التي ترغبها .
- ٣ زر الخبيز  
المس هذا الزر لاختيار وظيفة الشوي .
- ٤ زر للشوي عالي /منخفض  
المس هذا الزر لاختيار وظيفة الشوي .
- ٥ زر التحمير (التحميص) بالحمل  
المس هذا الزر لاختيار وظيفة التحمير بالحمل .
- ٦ لوحة العرض  
يظهر عليها الوقت من اليوم ودرجة حرارة الفرن وما اذا كان الفرن في وضع الخبيز أو الشوي أو التنظيف الذاتي(في بعض الموديلات ) والأوقات التي تم الضبط عليها لعمليات الموقت والفرن الاتوماتيكية .  
إذا وضعت على لوحة العرض  $F^-$  - ورقم أو حرف " وإشارت وسيلة التحكم في الفر ، فيدل ذلك على شفرة خطأ وظيفي .  
إذا كان الفرن مضبوط لعملية موقنة وحدث انقطاع للكهرباء ، فيجب إعادة الساعة وجميع الوظائف المبرمجة إلى وضعها السابق .  
وسوف تومض إشارة الوقت من اليوم على لوحة العرض عندما يتم حدوث انقطاع للكهرباء .
- ٧ زر للساعة  
المس هذا الزر قبل ضبط الساعة .
- ٨ زر مدة الطهي أو زر تشغيل /فصل لمدة الطهي أو وقت الطهي  
المس هذا الزر ثم المس أزرار الرقم أو زري + أو - (حسب الموديل) لضبط مقدار الوقت الذي تريده لتهي طعامك .  
وسوف يفصل الفرن (يتوقف) عن التشغيل عندما تنقضي مدة الطهي .
- ٩ زر بدء التشغيل المؤخر  
استعمله مع الزرين مدة الطهي COOKING TIME أو التنظيف الذاتي SELF CLEAN لضبط الفرن على بدء التشغيل والتوقف أوتوماتيكياً عند الوقت الذي ضبطت عليه .
- ١٠ زر التحمير  
المس لاختيار بيئة دافئة مفيدة لرفخ المنتجات التي يستعمل فيها الخميرة .
- ١١ زر لمبة الفرن  
المس هذا الزر لإدارة ائارة الفرن على التشغيل أوالفصل .  
في بعض الموديلات ، سوف لا يعمل فتح باب الفرن على إنارة الفرن أوتوماتيكياً .ويمكنك استعمال مفتاح لمبة الفرن في إضاءة الفرن أو فصل إضاءته .
- ١٢ زر بدء التشغيل  
يجب لمسه لبدء تشغيل أية وظيفة طهي أو تنظيف .
- ١٣ زر تشغيل /فصل موقت المطبخ أو زر تشغيل / فصل الموقت  
المس هذا الزر لاختيار سمة (ميزة ) الموقت .
- ١٤ أزرار الأرقام  
استعملها لضبط أية وظيفة تحتاج لأرقام ، مثل الوقت من اليوم على الساعة والموقت ودرجة حرارة الفرن ودرجة الحرارة الداخلية للطعام ووقت بدء التشغيل وطول عملية الخبيز الموقت والتنظيف الذاتي .
- ١٥ زر الخبيز بالحمل  
المس هذا الزر لاختيار الخبيز بوظيفة الحمل .
- ١٦ زر إزالة /فصل  
المس هذا الزر لالغاء جميع عمليات الفرن ، عدا الساعة والمؤقت .
- ١٧ زر وقت بدء التشغيل  
اضغط هذا الزر وزري الازدياد أو الانقاص لتأخير بدء تشغيل الفرن حتى ٩ ساعات و٥٩ دقيقة .
- ١٨ زر الانقاص  
ان الضغوطات القصيرة على هذا الزر سوف تنقص الزمن أو درجة الحرارة بمقادير صغيرة . اضغط واستمر في الضغط على الزر لتتقيص الزمن أو درجة الحرارة بمقادير اكبر .
- ١٩ زر الازدياد  
إن الضغوطات القصيرة على هذا الزر سوف تزيد الزمن ودرجة الحرارة بمقادير صغيرة . اضغط واستمر في الضغط على الزر لزيادة الزمن أو درجة الحرارة بمقادير اكبر .
- ٢٠ زر المؤقت /الساعة  
في بعض الموديلات اضغط هذا الزر لاختيار ميزة المؤقت .  
اضغط هذا الزر وانتظر إلى أن تتغير الشاشة لضبط الساعة .
- ٢١ زر التدفئة  
المس للمحافظة على الطعام دافئ . راجع قسم "كيف تضبط الفرن على وضعية التدفئة" .
- ٢٢ زر منطقة التدفئة  
المس هذا الزر عند استعمال وحدة السطح الوسطية للمحافظة على الطعام دافئ إلى حين تقديمه .
- ٢٣ زر الفرن أو إقفال الموقد  
المس ، ثم المس بدء التشغيل START لقفل/فتح مفاتيح التحكم بالموقد بلمسة واحدة .
- ٢٤ زر درج التسخين تشغيل /فصل ON/OFF  
المس هذا الزر لاختيار وظيفة درج التسخين .

## مميزات ومواضع مفاتيح التحكم في الفرن والساعة والمؤقت (في الموديلات ذات مفاتيح تعمل باللمس)

على امتداد هذا الكتيب ، يمكن أن تختلف السمات والمظهر عن الموديل الذي لديك .



## سمات الساعة والموقت



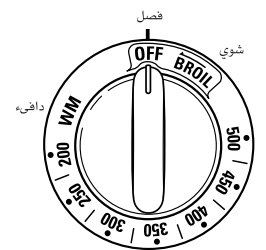
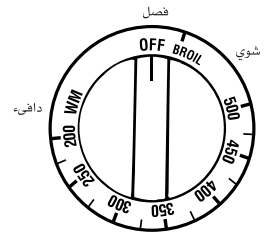
- ١ زر تشغيل / فصل مؤقت المطبخ .  
إضغط على هذا الزر لاختيار مؤقت الطهي .
- ٢ زر الساعة .  
إضغط على هذا الزر قبل ضبط الساعة .
- ٣ لوحة العرض .  
تظهر الوقت من اليوم والزمن الذي تم ضبط الموقت عليه .
- ٤ زري ضبط الوقت +/- .  
هذين الزرين يتيحان لك أن تضبط الساعة والموقت .

في بعض الموديلات قد تستخدم مفتاح لمبة الفرن لإنارة وإطفاء اللمبة عندما يكون الباب مغلقاً .  
قد يتضمن الموديل الذي لديك إحدى مقابض التحكم بالفرن التالية .

### زر التحكم في الفرن

سوف تومض لمبة الفرن وتتغير دورياً (تتوهج وتنطفأ) حتى يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي قمت باختيارها ، ثم تنطفأ وتضيء بالتوافق مع عنصر (أو عناصر) التسخين أثناء عملية الطهي .

في بعض الموديلات قد تستخدم مفتاح لمبة الفرن لإنارة وإطفاء اللمبة عندما يكون الباب مغلقاً .  
أرد المقبض إلى الضبط الذي تريده . ( في بعض الموديلات من الواجب عليك دفع المقبض إلى الداخل قبل تدويره ) .



يمكن أن يختلف الشكل

## مميزات خاصة في وسيلة التحكم للفرن الذي لديك. (في بعض الموديلات المزودة بزر بدء التشغيل START)

إن التحكم بزر اللمس الجديد الذي لديك تتوفر فيه سمات إضافية قد تفضل استعمالها، وفيما يلي بيان بتلك السمات وكيف يمكنك تنشيط فاعليتها (تشغيلها).

يمكن فقط تنشيط فاعلية أوضاع (حالات) السمات الخاصة بينما تظهر لوحة العرض الوقت من اليوم ، وتبقى في ذاكرة وسائل التحكم حتى يتم تكرار الخطوات.

عندما يظهر إختيارك على لوحة العرض، إلمس زر **بدء التشغيل START** . وسوف يحتفظ بالسمات الخاصة في الذاكرة بعد انقطاع الكهرباء.

### إيقاف بعد ١٢ ساعة

٢ إلمس زر الساعة **CLOCK** أو **بدء التشغيل المؤخر**

**DELAY START** (تعبا للموديل الذي لديك) ، بشكل متكرر إلى أن يظهر على لوحة العرض **OFF** أو **no Shdn** (لا توقف).

٣ إلمس زر **بدء التشغيل START** لتنشيط فاعلية ال "عدم التوقف"

واترك وسيلة التحكم مضبوطة في هذا الوضع الخاص للسمات الخاصة.

مع هذه السمة (الميزة)، وبافتراض أنك نسيت وتركت الفرن شغال، فإن وسيلة التحكم سوف تحول الفرن أوتوماتيكياً إلى وضع **الفصل OFF** بعد ١٢ ساعة أثناء وظائف الخبيز أو بعد ٣ ساعات أثناء وظيفة الشوي.

إذا رغبت في تحويل هذه السمة إلى وضع **الفصل OFF** اتبع الخطوات التالية :

١ إلمس زري **خبيز BAKE** و **شوي عالي/منخفض**

**BROIL HI/LO** في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى تظهر على لوحة العرض **SF** .

### اختيار درجة الحرارة الفهرنهايتية أو السلسيوسية ( المئوية ) .

٢ إلمس زر بدء ال **شوي عالي/منخفض** مرة ثانية، وسوف يظهر على

لوحة العرض **C** (مئوية). في بعض الموديلات سيكون عليك لمس زري **مدة الطهي و شوي عالي/منخفض** في نفس الوقت.

٤ إلمس زر **بدء التشغيل START** .

يتم ضبط وسيلة التحكم في الفرن الخاص بك لاستعمال اختيارات درجة الحرارة الفهرنهايتية غير أنه يمكنك تغيير ذلك لاستعمال اختيارات درجة الحرارة المئوية.

١ إلمس زري **الخبيز و الشوي عالي/منخفض** في نفس

الوقت لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة العرض **SF** .

١ إلمس زر **شوي عالي/منخفض** وسوف يظهر على لوحة العرض

**F** (فهرنهايت). في بعض الموديلات سيكون عليك لمس زري **مدة الطهي و شوي عالي/منخفض** في نفس الوقت.

### نغمات صوتية عند نهاية دورة مؤقتة

٢ حسب الموديل الذي لديك، إلمس زر **تشغيل/فصل مؤقت المطبخ**

**KITCHEN TIMER ON/OFF** . أو زر **شوي عالي/منخفض**

**BROIL HI/LO** . تظهر على لوحة العرض (زمر متواصل) **CON/BEEP** . إلمس زر **تشغيل/فصل مؤقت المطبخ** مرة

ثانية، تظهر على لوحة العرض زمر **BEEP** (وهذا يلغي الزمرة

الواحدة التي تتكرر كل ٦ ثوان).

٣ إلمس زر **بدء التشغيل** .

عند نهاية دورة مؤقتة، سوف تسمع ٣ زمرات (إشارات صوتية) تتبع بزمرة واحدة تتكرر كل ٦ ثوان حتى يتم لمس الزر **إزالة/فصل CLEAR/OFF** ، يمكن الغاء ال ٦ ثوان المتواصلة هذه وإلغاء زمرة ال ٦ ثوان.

١ إلمس الزرين **خبيز وشوي عالي/منخفض** في نفس الوقت

لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة العرض **SF** .



## إيقاف (إلغاء عمل) وسيلة التحكم

عندما تكون هذه السمة في الوضع **ON** ويتم لمس الأزرار فسوف تصدر وسيلة التحكم إشارة صوتية وسوف يظهر على لوحة العرض **LOC**.

**ملاحظة:** إن وضع إيقاف وسيلة التحكم لن يؤثر على زر الساعة **CLOCK** وزر **تشغيل/فصل مؤقت المطبخ KITCHEN TIMER ON/OFF** وأزرار **اساعة/المؤقت**.

سوف تتيح لك وسيلة التحكم إيقاف أزرار التلامس بحيث لا تؤدي عملها عند لمسها.

1] إلمس زر **خبيز BAKE** وزر **شوي عالي/منخفض BROIL HI/LO** في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة العرض **SF**.

2] إلمس الزر **تنظيف ذاتي SELF CLEAN** سوف يظهر على لوحة العرض **LOC OFF**.

إلمس الزر **تنظيف ذاتي SELF CLEAN** مرة ثانية، سوف يظهر على لوحة العرض **LOC ON**.

3] إلمس الزر **بدء التشغيل START** لتشغيل فاعلية سمة إيقاف وسيلة التحكم واطرك وسيلة التحكم مضبوطة على هذا الوضع للسماح الخاصة.

## إيقاف (إلغاء عمل) وسيلة التحكم (في الموديلات المزودة بلوحة تحكم بالأرقام)

**ملاحظة:** سوف تلغى جميع وظائف الطهي والتوقيت عند إيقاف وسيلة التحكم.

2] لإعادة عمل وسيلة التحكم ، إلمس الزر "٩" والزر "صفر" "0" في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى تصدر وسيلة التحكم صوت زمريتين ، وسوف تختفي **LOC** من على لوحة العرض.

سوف تتيح لك وسيلة التحكم إيقاف أزرار التلامس بحيث لا تؤدي عملها عند لمسها أو تنظيف اللوحة الزجاجية.

ولتشغيل فاعلية هذه السمة:

1] إلمس الزر "٩" والزر **صفر "0"** في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى تصدر وسيلة التحكم صوت زمريتين ، وسوف يظهر على لوحة العرض **LOC** بصفة مستمرة والوقت من اليوم إذا لم يكن قد تم تعطيلها مؤقتاً.

## إيقاف (إلغاء عمل) الفرن أو الموقد (حسب الموديل)

إذا كانت وسيلة التحكم بالموقد مقفلة وتم لمس زر الطهي، فسيظهر على لوحة العرض المناسبة (في الموديلات المجهزة بذلك) أو شاشة العرض أن وسيلة التحكم مقفلة.

- في اللوديلات مع ميزة **OVEN LOCKOUT** ، سيقفل الفرن، ولكن ستبقى وحدات السطح التي تعمل بتشغيل المقبض نشطة.
- تؤثر وضعية **RANGE LOCKOUT** على أزرار التلامس، التي لن تعمل عندما تكون هذه الميزة نشطة.

سوف تتيح لك وسيلة التحكم إيقاف الأزرار التي تعمل باللمس، بحيث لا يمكن تشغيلها عند الضغط عليها.

1] إلمس زر إيقاف الفرن **OVEN LOCKOUT** أو إيقاف الموقد **RANGE LOCKOUT** ثم المس زر **START**.

سيعرض على شاشة وحدة السطح (في المويولات المجهزة بذلك) علامة **LC** وسوف يظهر على لوحة العرض **LOC ON** لعدة ثواني، ثم تختفي إلى أن يتم لمس زر الطهي

2] لفتح وسيلة التحكم، المس زر قفل الفرن **OVEN LOCKOUT** أو إيقاف الموقد **RANGE LOCKOUT** ثم المس زر بدء التشغيل **START**.



## مميزات خاصة في وسيلة التحكم للفرن الخاص بك. (في الموديلات المزودة بزر لبدء التشغيل)

### الطهي والابقاء عليه

٢ إلمس زر **مدة الطهي COOKING TIME**

وسوف يظهر على لوحة العرض **Hid OFF**.

إلمس زر **مدة الطهي** مرة ثانية لتنشيط السمة ،

وسوف يظهر على لوحة العرض **Hid ON**.

٣ إلمس زر **بدء التشغيل START** لتنشيط

سمة الطهي والابقاء عليه واترك وسيلة التحكم

مضبوطة على هذا الوضع للسماح للسمات الخاصة.

إن وسيلة التحكم الجديدة التي لديك تحتوي على سمة الطهي والابقاء عليه وهي تحفظ الأطعمة المطهية دافئة لمدة تصل إلى ٣ ساعات بعد الانتهاء من وظيفة الطهي.

لتنشيط فاعلية هذه السمة ، اتبع الخطوات التالية:

١ إلمس زر **خبيز BAKE** ووزر شوي عالي /

منخفض **BROIL HI/LO** في نفس الوقت

لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة العرض **SF**.

### إستخدام التحويل إلى الحمل (في الموديلات المزودة بلوحة تحكم زجاجية فقط)

تظهر على لوحة العرض درجة الحرارة المحولة

(المخفضة) مثلاً ، إذا أدخلت درجة حرارة وصفة

قدرها ٣٥٠ ف فسوف تظهر على لوحة العرض ٣٢٥

ف ، عندما يتم تحويلها.

٤ إلمس زر **إزالة/فصل CLEAR /OFF** عند

انتهاء الخبيز.

**ملاحظة:** يجب ضبط التحويل في كل مرة تود فيها

إستخدام سمة التحويل حيث أنه لا يتم الاحتفاظ بها

في ذاكرة الجهاز.

باستخدام سمة التحويل إلى الحمل يمكنك تحويل درجة حرارة الفرن اتوماتيكياً من درجة حرارة خبيز عادي إلى درجة حرارة خبيز بالحمل.

لتحويل درجة حرارة الفرن من أجل الخبيز بالحمل، اتبع الخطوات التالية:

١ إلمس زر **خبيز بالحمل CONVECTION**

**BAKE** واستمر في اللمس لمدة من ٤-٥ ثوان.

٢ باستعمال أزرار الإعداد، أدخل درجة الحرارة

الموصى بها في الوصفة.

٣ إلمس زر **بدء التشغيل START**.

### تغيير سرعة زري الازدياد أو الانقاص (في بعض الموديلات)

٣ إلمس زر **ازدياد** لزيادة السرعة حتى الرقم ٥.

واللمس زر **الانقاص** لانقاص السرعة حتى الرقم

١.

٤ إلمس زر **بدء التشغيل** لتنشيط فاعلية الضبط

واترك وسيلة التحكم مضبوطة على هذا الوضع

للسماح الخاصة.

عندما تستعمل زر **الازدياد INCREASE** أو زر **الانقاص DECREASE** عند ضبط الوقت أو درجة الحرارة ، يمكنك ملاحظة أن لوحة العرض تتغير ببطء. يتيح لك هذه السمة الخاصة تغيير السرعة.

للضبط على السرعة التي تفضلها، اتبع الخطوات التالية:

١ إلمس زر **خبيز ووزر شوي عالي/منخفض** في

نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة

العرض **SF**.

٢ إلمس زر **الازدياد**، سوف تظهر لك ولوحة العرض

سرعة ضبط بين ١ و ٥.

## ميزة ال ١٢ ساعة أو ال ٢٤ ساعة أو إخفاء (عدم إظهار) التوقيت.

### ميزة ال ١٢ ساعة أو ال ٢٤ ساعة أو إخفاء التوقيت (في بعض الموديلات)

إلمس زر ساعة **CLOCK** أو مؤقت/ساعة **CLOCK** مرة أخرى للتغيير إلى التوقيت العسكري ٢٤ ساعة ، سوف يظهر على لوحة العرض **٢٤ ساعة 24hr** فإذا كان هذا هو الاختيار الذي تريده ، الممس زر **بدء التشغيل START** .

إضغط زر ساعة **CLOCK** مرة أخرى لإخفاء التوقيت من على لوحة العرض ، سوف يظهر على لوحة العرض وضع **فصل OFF** ، فإذا كان هذا هو الاختيار الذي تريده ، ألمس زر **بدء التشغيل START** .

**ملاحظة:** إذا كانت الساعة في وضع الإخفاء (عدم الاظهار) فلن تتمكن من استخدام وظيفة **بدء التشغيل المؤخر Start Delay** .

إن نظام التحكم لديك مضبوط لاستخدام التوقيت ١٢ ساعة .

إذا كنت تفضل استخدام التوقيت العسكري على مدار ال ٢٤ ساعة أو إخفاء التوقيت من على لوحة العرض ، أتبع الخطوات التالية:

١) الممس زر **خبيز BAKE** ووزرالشوي **عالي/منخفض BROIL HI/LO** في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة العرض **SF** ،

٢) الممس زر ساعة **CLOCK** أو مؤقت/ساعة

**TIMER /CLOCK** مرة واحدة، سوف يظهر على لوحة

العرض **١٢ ساعة 12hr** . فإذا كان هذا هو الاختيار الذي

تريده ، إلمس زر **بدء التشغيل START** .

### إخفاء (عدم إظهار) التوقيت (في بعض الموديلات)

على الرغم من عدم ظهور التوقيت على لوحة العرض، إلا أن الساعة تظل تعمل على مدار اليوم بشكل صحيح. وسوف يعود التوقيت للظهور مرة أخرى للمدة الخاصة بأية وظيفة تعرض على لوحة العرض وقت **بدء التشغيل Start Time** أو **مدة الطهي Cook Time** . لإعادة إظهار التوقيت ثانية على لوحة العرض ، إضغط على زر ساعة **CLOCK** مرة أخرى .

إذا كانت لديك عدة ساعات في مطبخك ، فربما ترغب في عدم إظهار التوقيت اليومي على لوحة العرض للفرن الخاص بك ، فإذا كان الأمر كذلك، اضغط زر ساعة **CLOCK** .

اضغط على زر ساعة **CLOCK** مرتين للاحتفاظ بالتوقيت من اليوم بعد إخفائه من على لوحة العرض .

### نغمات صوتية

تتيح لك هذه الميزة تعديل مستوى الصوت ليكون مقبولاً أكثر . وهناك ٣ مستويات مختلفة:

١) إلمس زر **خبيز BAKE** ووزرالشوي **عالي/منخفض BROIL HI/LO** في نفس الوقت لمدة ٢ ثوان حتى يظهر على لوح العرض **SF** ،

٢) إلمس زر تشغيل/فصل لمبة الفرن **LIGHT ON/OFF**

**OVEN** وسيظهر على الشاشة **2 BEEP** والذي يساوي

مستوى الصوت الأوسط .

٣) إلمس زر تشغيل/فصل لمبة الفرن **LIGHT ON/OFF**

**OVEN** مرة أخرى، وستظهر على لوحة العرض **3 BEEP**

، وهذا يعد أعلى مستوى صوت .

إلمس زر تشغيل/فصل لمبة الفرن **LIGHT ON/OFF** وسيظهر على الشاشة زمرة واحدة **1BEEP** والذي يساوي مستوى الصوت الأهدأ .

في كل مرة يتم تغيير المستوى، سيسمع صوت للإشارة إلى مستوى الصوت .

٣) اختر مستوى الصوت المرغوب (**3 BEEP** ، **2 BEEP** ، **1 BEEP**) .

٤) الممس زر بدء التشغيل **START** لتنشيط المستوى المبين .

### استخدام التحويل الآلي للوصفة

٢) إلمس زر **CONVECTION BAKE** أو **RACK CONVECTION BAKE MULTI/1** (حسب الموديل) . ستظهر لوحة العرض **CON ON** . إلمس زر **CONVECTION BAKE** أو **RACK MULTI/1 CONVECTION BAKE** مرة أخرى، ستظهر لوحة العرض **CON OFF** .

٣) إلمس زر بدء التشغيل **START** .

لإعادة تشغيل الميزة، كرر الخطوات ١-٣ أعلاه، ولكن إلمس زر بدء التشغيل **START** عندما يظهر **CON ON** على لوحة العرض .

عند استعمال الخبيز بالحمل، ستحول ميزة التحويل الآلي للوصفة آلياً درجات حرارة الخبيز العادية إلى درجات حرارة الخبيز بالحمل . تنشط هذه الميزة بحيث تظهر لوحة العرض درجات الحرارة المحولة فعلياً، على سبيل المثال، إذا أدخلت درجة حرارة وصفة عادية تساوي ٣٥٠ فهرنهايت ولست زر بدء التشغيل، فإن لوحة العرض ستظهر **CON** والحرارة المحولة ٣٢٥ فهرنهايت . ملاحظة: هذه الميزة لا تحول مدة الخبيز بالحمل، بل درجات حرارة الخبيز العادي .

### لايقاف هذه الميزة:

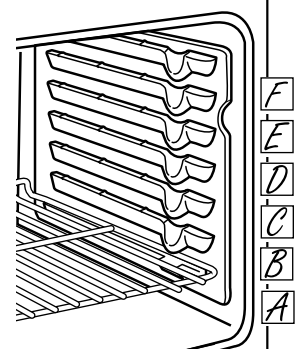
١) إلمس زر **خبيز BAKE** ووزرالشوي **عالي/منخفض BROIL HI/LO** في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى

يظهر على لوحة العرض **SF** ،

## إستخدام الفرن.

لتجنب الحروق المحتملة ، ضع الأرفف في الموضع المرغوب فيه قبل إدارة الفرن إلى وضع **التشغيل ON** .  
في الموديلات المزودة بسقاطة باب ، لاتغلق باب الفرن بالسقاطة أثناء الطهي ، يتم استعمال السقاطة للتنظيف الذاتي فقط..

### قبل أن تبدأ...



تبعاً لموديل الفرن الذي لديك ، سوف يحتوي  
اما على ٦ ( كما هو موضح بالشكل ) أو ٥  
مواضع للأرفف.

**تحذير:** عندما تقوم باستخدام الرف في أدنى موضع له (A)، فسوف يتوجب عليك توخي الحرص عند سحب الرف إلى الخارج ، ونحن نوصيك بأن تسحب الرف إلى الخارج لعدة سنتيمترات باستعمال مساكنتي الأواني الساخنة ثم سحب الرف إلى الخارج بمسكه من جانبيه. ويكون الرف منخفضاً وقد تصاب بحروق إذا وضعت يدك في وسط الرف وسحبته إلى أقصى مسافة إلى الخارج ، اتخذ أقصى درجات العناية والحرص حتى لا تتعرض يدك للحروق من الباب عندما تستخدم الرف في أدنى موضع له (A).

لتجنب الاحتراق، ضع الرفوف في المكان الذي ترغبه قبل أن تقوم بتشغيل الفرن.  
تحتوي الأرفف على مصدات إيقاف ، بحيث انها عندما توضع بطريقة صحيحة على حواملها فان الأرفف سوف تتوقف قبل أن تخرج بالكامل من الفرن ، ولن تميل .  
عند وضع أثناء طهي على الرف أو اخذه من على الرف ، اسحب الرف إلى الخارج حتى يتوقف.  
في بعض الموديلات يقع عنصر التسخين الخاص بالخبيز تحت أرضية الفرن، لا تضع أطعمة على قاع الفرن من أجل طهيها .

**لذك الرف،** اسحبه إلى الخارج وقم بإمالة النهاية الامامية للرف لأعلى ثم أسحبه إلى الخارج.

**لإعادته إلى مكانة ،** ضع نهاية الرف (أقفال التوقف) على الحامل ثم قم بإمالة مقدمته وادفعه إلى الداخل.

### كيفية ضبط الفرن للخبيز أو التحمير

**في الموديلات المزودة بزر للتحكم في الفرن،** لف الزر إلى درجة الحرارة التي ترغبها .  
في بعض الموديلات، يكون من الواجب عليك أن تضغط على الزر للدخل قبل أن تلفه .  
أدر الزر إلى الموضع **فصل OFF** عندما تنتهي عملية الطهي .

1. إمس زر **خبيز BAKE** .
2. المس أزرار الأرقام او الزرين + أو - (تبعاً للموديل الذي لديك ) للضبط على درجة الحرارة التي تريدها .  
إمس زر **بدء التشغيل START** .
3. لتغيير درجة حرارة الفرن أثناء دورة الخبيز **BAKE** ، إمس زر خبيز **BAKE** ثم أزرار الأرقام أو + أو - (حسب الموديل الذي لديك) للحصول على درجة الحرارة الجديدة .
4. افحص الطعام المطهو عند الحد الأدنى من الوقت من الوصفة، واطبخ لمدة أطول إذا تطلب الأمر .
5. إمس زر إلغاء/فصل **CLEAR/OFF** عند الانتهاء من الطهي .

لا تضع أطعمة على أرضية الفرن مباشرة.

### التسخين المسبق ووضع الوعاء

ستكون نتائج الخبز أفضل إذا كانت أوعية الخبز متمركزة ( في وسط الفرن ) بقدر الأمكان. وينبغي ألا تتلامس الأوعية مع بعضها أو مع جدران الفرن. وإذا كنت تحتاج إلى استخدام رفين ، فيجب وضع الأوعية بالورب (منحرفة عن بعضها) واترك حوالي ٤ سم بين كل وعاء وآخر وبين الأوعية ومقدمة ومؤخرة وجوانب الجدار.

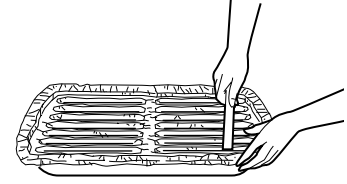
سخن الفرن مسبقاً إذا نصت الوصفة على ذلك ، يكون التسخين المسبق ضرورياً للحصول على نتائج جيدة عند خبز الكعك والكعك المحلي والمعجنات والخبز. لإجراء التسخين المسبق ، اضبط الفرن عند درجة الحرارة الصحيحة .

في بعض الموديلات، سوف تصدر وسيلة التحكم صوت زمرة (اشاره صوتيه) عندما يتم التسخين المسبق للفرن وسوف تظهر على لوحة العرض درجة الحرارة التي قمت بالضبط عليها، وسوف يستغرق ذلك حوالي من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

### رقائق الألومينيوم

كما تستعمل رقائق الألومينيوم لتجميع التقيط والانسكابات، حيث توضع رقايق صغيرة من الألومينيوم على رف سفلي يتم وضعه تحت الطعام ببضعة سنتيمترات. لاتغطي مطلقاً رفاً بالكامل برقائق الألومينيوم إذ أن ذلك سوف يعيق دوران الحرارة مما يؤدي إلى خبز رديء.

**لا تغطي مطلقاً قاع الفرن برقائق الألومينيوم** يمكنك استخدام رقائق الألومينيوم في تبطين صينية الشواية. وكذلك شبكة الشواية. من جهة أخرى، يجب عليك تشكيل الرقائق بإحكام على الشبكة وقطع شقوق طولية فيها بحيث تشابه الشبكة تقريباً .



اقطع شقوق طولية في رقيقة الألومينيوم حتى تشبه الشبكة.

### كيفية ضبط الفرن للشوي

**في الموديلات المزودة بزر للتحكم في الفرن،** لف الزر إلى موضع شوي **BROIL**. في بعض الموديلات ، يكون من الواجب عليك أن تضغط على الزر للدخول قبل أن تطفئه. عندما تنتهي عملية الشوي ، لف الزر إلى الموضع **فصل OFF**.

١] ضع اللحم أو السمك على شبكة الشواية في صينية الشواية.  
٢] إتبع المواضع المقترحة للرفوف في **مرشد الشوي**.

إذا كان موقدك موصلاً بجهد ٢٢٠ فولت ، يمكن شوي شرائح تكون غير ناضجة الشوي عن طريق تسخين الشواية مسبقاً وبوضع رف الفرن في موضع أعلى درجة واحدة.

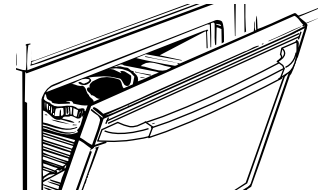
استخدم الوضع **شوي منخفض LO Broil** لطهي الأطعمة مثل الطيور أو قطع اللحم السمكية بشكل تام بدون تحميرها زيادة عن اللازم.

٣] المس زر **شوي مرتفع/منخفض BROIL** مرة واحدة من أجل **الشوي العالي HI Broil**.

وللتغيير إلى **الشوي المنخفض LO Broil** المس زر **شوي مرتفع/منخفض** مرة ثانية.

٤] المس زر **بدء التشغيل START**.

٥] عندما ينتهي الشوي، المس زر **إزالة/فصل CLEAR/OFF**.



اترك الباب مفتوحاً حتى موضع توقفه الخاص بالشوي، وسوف يظل الباب مفتوحاً من ذاته، وعندئذ سيتم الإبقاء على درجة الحرارة السليمة داخل الفرن.

## إستخدام الساعة والمؤقت. (في بعض الموديلات)

تأكد من ان الساعة مضبوطة على الوقت الصحيح من اليوم.

### لضبط الساعة

٢] تبعاً لنوع الموديل الذي لديك، ألمس أزرار الأرقام أو زرّي + أو -.

٣] إلمس زر بدء التشغيل **START**.

يجب ضبط الساعة على الوقت الصحيح من اليوم من أجل وظائف توقيت الفرن اتوماتيكياً حتى تعمل بشكل سليم ، ولا يكون من الممكن تغيير الوقت من اليوم أثناء الخبيز الموقت أو خلال دورة التنظيف الذاتي.

١] إلمس زر الساعة **CLOCK** مرة أو مرتين

(حسب الموديل الذي لديك).

في بعض الموديلات، إلمس وتابع اللمس اللمس

على زر المؤقت/الساعة **TIMER/CLOCK**.

### لإقفال لوحة العرض

إذا كانت لديك عدة ساعات في مطبخك، فربما ترغب بإقفال لوحة عرض الساعة أثناء النهار الموجودة على موقدك.

١] إلمس زر الساعة **CLOCK** مرة لإيقاف لوحة

عرض التوقيت أثناء النهار. رغم أنك لن تكون

قادراً على رؤيتها، فإن الساعة تحافظ على

التوقيت الصحيح في النهار.

٢] إلمس زر الساعة **CLOCK** مرة أخرى لإعادة

لوحة عرض الساعة.

### ضبط المؤقت

إن الموقت عبارة عن موقت للدقائق فقط ، وهو لا يقوم بالتحكم في عمليات الفرن.

١] المس زر **مؤقت المطبخ تشغيل /إفصل**

**KITCHEN TIMER ON/OFF** أو زر

**مؤقت/إساعة** **TIMER/ CLOCK**. (تبعاً

للموديل الذي لديك).

٢] تبعاً للموديل الذي لديك المس زرّي الأرقام أو

الزرين + و - حتى يظهر على لوحة العرض مقدار

الزمن الذي تريده.

إذا ارتكبت خطأ، المس زر **مؤقت المطبخ**

**KITCHEN TIMER تشغيل /إفصل**

**ON/OFF** أو زر مؤقت/إساعة **CLOCK**

**TIMER/** ومن ثم إبدأ مرة ثانية.

٢] في بعض الموديلات، سبتوج عليك لمس زر

بدء التشغيل **START**.

٤] في بعض الموديلات، عندما يصل المؤقت إلى

٠٠ : 00: ستطلق ميزة التحكم ٣ زمرات يليها

زمرة واحدة كل ٦ ثوانٍ إلى أن يتم لمس زر **مؤقت**

**المطبخ تشغيل /إفصل** **TIMER ON/OFF**

**KITCHEN** أو زر مؤقت/إساعة **CLOCK**

**TIMER/**. (تبعاً للموديل الذي لديك).

### في الموديلات المزودة بزر بدء التشغيل

**START**، يمكن الغاء نغمة ال ٦ ثوانٍ باتباع الخطوات

الواردة في قسم السمات الخاصة بوسيلة التحكم

لفرنك، تحت عنوان نغمات عند نهاية دورة

موقته.

لإزالة النغمات في الموديلات المزودة بزر تحكم

إضغط على زر الوظيفة التي تستخدمها.

---

## لإعادة وضع المؤقت

إذا لم يظهر الزمن المتبقي على لوحة العرض (لظهور الساعة أو بدء تشغيل مَوْخَر أو وقت الطهي على لوحة العرض)، أعد استدعاء الوقت المتبقي بلمس زر **مؤقت المطبخ تشغيل/إفصل** **TIMER ON/OFF** أو زر **مؤقت/ساعة** **TIMER/CLOCK** (تبعاً للموديل الذي لديك). ثم إمس أزرار الأرقام أو الزرين + أو - (تبعاً للموديل الذي لديك) حتى يظهر على لوحة العرض الزمن الذي تريده.

لديك) لإدخال الوقت الجديد الذي تريده.

إستمر ظهور الزمن المتبقي على لوحة العرض، يمكنك تغييره بلمس الزر **مؤقت المطبخ تشغيل/إفصل** **KITCHEN TIMER ON/OFF** أو زر **مؤقت/ساعة** **TIMER/CLOCK** (تبعاً للموديل الذي لديك). ثم إمس أزرار الأرقام أو الزرين + أو - (تبعاً للموديل الذي لديك) حتى يظهر على لوحة العرض الزمن الذي تريده.

---

## لإلغاء المؤقت

المس زر **مؤقت المطبخ تشغيل/إفصل** **ON/OFF** **KITCHEN TIMER** أو زر **مؤقت/ساعة** **TIMER/CLOCK** مرتين.

---

**إنهاء دورات التغمات** (في بعض الموديلات)  
إلغ التغمات بضغط زر الوظيفة التي تستخدمها.

---

## فصل التيار الكهربائي

إذا كان الزمن يومض على لوحة العرض، فربما أن التيار الكهربائي انقطع. أعد ضبط الساعة.  
لإعادة ضبط زر الساعة، إمس زر الساعة مرتين، أدخل الوقت الصحيح من خلال لمس الزرين + أو - . إمس زر بدء التشغيل **START/ON**.

## استخدام سمتي الخبيز والتحمير الموقت. ( في بعض الموديلات)

سوف يتحول الفرن إلى وضع **التشغيل ON** أوتوماتيكياً ويطهي طوال مدة زمنية تم اختيارها ، وفي نهاية مدة الطهي سيتحول الفرن إلى وضع **الفصل OFF** أوتوماتيكياً.

**ملاحظة:** ينبغي ألا تترك الأطعمة التي تفسد بسهولة مثل الحليب والبيض والسّمك والحشوات والطيور الداجنة - لأكثر من ساعة واحدة قبل الطهي أو بعده ، لأن درجة حرارة الغرفة تساعد على نمو البكتيريا الضارة، تأكد من أن لمبة الفرن غير مضيئة نظراً لأن الحرارة الصادرة منها سوف تسرع في نمو البكتيريا الضارة.

في الموديلات المزودة بسقاطة للباب، لا تغلق الباب بالسقاطة أثناء الطهي. تستخدم السقاطة من أجل التنظيف الذاتي فقط.

### كيفية ضبط بدء التشغيل الفوري والتوقف الأتوماتيكي

بالنسبة للموديلات المزودة بأزرار لمس فقط

- 1 | إمس زر **خبيز BAKE** .  
سوف تظهر على لوحة العرض إما درجة حرارة الفرن التي قمت بضبطها أو العد تنازلي لمدة الطهي.  
ستبدأ مدة الطهي في العد تنازلياً، وبينما تزداد حرارة الفرن، سوف يظهر على لوحة العرض التغير في درجة الحرارة، وعندما تصل درجة حرارة الفرن إلى درجة الحرارة التي قمت بالضبط عليها، سوف تسمع ٣ زمرات.
- 2 | إمس زر **خبيز BAKE** .  
باستعمال أزرار الأرقام أو الزرين + أو - ( تبعاً للموديل الذي لديك) أدخل درجة الحرارة التي ترغبها.
- 3 | إمس زر **مدة الطهي COOKING TIME** .  
**ملاحظة:** إذا تطلبت الوصفة تسخيناً مسبقاً، فقد تحتاج إلى إضافة مدة إضافية إلى مدة للطهي.
- 4 | إمس زر **خبيز BAKE** .  
باستعمال أزرار الأرقام أو الزرين + أو - ( تبعاً للموديل الذي لديك)، أدخل مدة الطهي التي ترغبها.
- 5 | إمس زر **بدء التشغيل START** .  
وفي نهاية الخبيز الموقت، سوف يتحول الفرن إلى وضع **الفصل OFF**، وسوف يسمع صوت نغمة نهاية الدورة.  
إمس زر **إزالة/فصل CLEAR/OFF** لإزالة ما على لوحة العرض.

يمكنك ضبط وسيلة التحكم بالفرن على البدء المتأخر للفرن، الطهي لوقت محدد ثم إيقافه آلياً. تأكد أن الساعة تبين الوقت الصحيح.

### كيف يمكنك ضبط ميزة البدء المتأخر بالفرن والتوقف الأتوماتيكي

بالنسبة للموديلات المزودة بأزرار لمس فقط

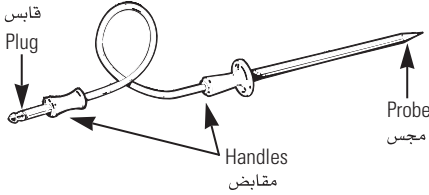
- 1 | إمس زر **خبيز BAKE** .  
إذا كنت ترغب بفحص عدد المرات التي قمت بها بالضبط، إمس زر وقت **بدء التشغيل TIME START** أو **التشغيل المتأخر START DELAY** لفحص وقت البدء أو إمس زر **مدة الطهي COOKING TIME** لفحص مدة الطهي التي قمت بضبطها.
- 2 | إمس زر **مدة الطهي COOKING TIME** .  
**ملاحظة:** إذا كانت وصفة الطعام تتطلب تسخين مسبق، يمكنك إضافة وقت إضافي إلى مدة الطهي.
- 3 | إمس زر **بدء التشغيل START** أو **بدء التشغيل المتأخر DELAY START** .  
سيبدأ الفرن بالعمل تلقائياً، وسيبدأ وقت الطهي بالعد التنازلي.
- 4 | إمس زر **خبيز BAKE** .  
باستعمال أزرار الأرقام أو زري + أو - (تبعاً للموديل الذي لديك)، أدخل مدة الخبيز المرغوبة.
- 5 | إمس زر وقت **بدء التشغيل START TIME** أو **البدء المتأخر DELAY START** .  
سيبدأ الفرن بالطهي لوقت الطهي المبرمج ويقفل أوتوماتيكياً.
- 6 | إمس زر **خبيز BAKE** .  
باستعمال أزرار الأرقام أو زري + أو - (تبعاً للموديل الذي لديك)، أدخل الوقت في النهار الذي ترغب أن يعمل به فرنك ويبدأ بالطهي.
- 7 | إمس زر **بدء التشغيل START** .  
**ملاحظة:** ستسمع صوت إشارات إذا كنت تستخدم ميزة الخبيز المؤقت، ولا تلمس زر بدء التشغيل بعد إدخال درجة حرارة الخبيز.



## استخدام المجس. (في بعض الموديلات)

بالنسبة لكثير من الاطعمة - خاصة المشويات والطيور- تكون درجة الحرارة الداخلية للاطعمة هي أفضل اختبار للتحقق من اكتمال نضجه (تسويته). ويقوم مجس درجة الحرارة بعملية التخمين للتخمير بطهي الاطعمة الى درجة النضج التي تريدها بالضبط.

- لا تترك المجس الخاص بك مطلقا داخل الفرن أثناء دورة تنظيف ذاتي.
- لا تخزن المجس في الفرن.



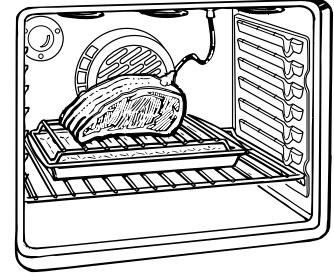
ان استخدام مجسات خلاف ذلك المورد مع هذا الجهاز يمكن ان ينتج عنه تلف المجس.

استخدم مقبضي المجس والمقبس ( الفيش ) عند ادخالهما ونزعهما من الطعام ومن المقبس (البريزة).

■ لتجنب اتلاف المجس الخاص بك ، لا تستخدم الملقط في سحب الكابل عند نزعها.

■ لتجنب كسر المجس، تأكد من أن الثلج الذي على الطعام قد ذاب كلية قبل ادخال المجس فيه.

■ لمنع الحروق المحتملة، لا تنزع قابس المجس من المقبس الا بعد أن يبرد الفرن.



يحتوي مجس درجة الحرارة على مجس يشبه السبخ عند إحدى نهايتيه وعلى قابس (فيش) عند النهاية الأخرى يتم إدخاله في المقبس (البريزة) الذي في الفرن.

المنخفض (الصغير) المحتوي على عظم ، ادخل المجس في مركز أدنى عضلة كبيرة.

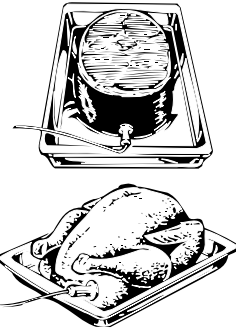
أدخل المجس في مركز الأطباق مثل قرص اللحم أو الكسولات (المقالي).

أدخل المجس في الجزء الذي يحتوي على لحم أكثر في الفخذ الداخلي من اسفل وموازيا لرجل من ديك رومي كامل.

بعد تحضير اللحم ووضعه على حامل ثلاثي القوائم أو على شبكة صينية الشواية، اتبع هذه التوجيهات لوضع المجس في المكان السليم.

ادخل المجس بالكامل في اللحم، وينبغي الا يلمس العظم او الدهن او الغضروف.

بالنسبة للمشويات التي بدون عظم ، ادخل المجس في الجزء الذي يحتوي على لحم أكثر في الطعام المراد شوائه (تخميره). بالنسبة للحم الحمل (الخروف



إذا تم نزع المجس من الطعام قبل أن يتم الوصول الى درجة الحرارة النهائية ، سوف تسمع صوت نغمة وسوف تومض لوحة العرض حتى يتم اخراج المجس من الفرن. يمكنك استخدام الموقت حتى لو لم يكن بإمكانك استخدام عمليات الفرن الموقته في الوقت الذي تستخدم فيه المجس.

### كيفية ضبط الفرن للتخمير عندما تستخدم المجس

- 1 بعد أن تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى ٢٨ م فسوف يظهر التغيير في درجة الحرارة الداخلية على لوحة العرض.
- 2 عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى الرقم الذي قمت بالضبط عليه، يتحول المجس والفرن إلى وضع الفصل OFF وتصدر وسيلة التحكم في الفرن إشارة صوتية. ولإيقاف الإشارة المس زر إزالة/فصل CLEAR/OFF. استعمل حشيات ضد الحرارة لازالة المجس من الطعام. لا تستعمل ملاقيط في سحب المجس ، حيث انها يمكن أن تتلفه.

لتغيير درجة حرارة الفرن أثناء دورة التخمير، المس زر **خبيز BAKE** ومن ثم أزرار الأرقام للضبط على درجة الحرارة الجديدة.

1 أدخل المجس في الطعام.

2 أدخل قابس المجس في المقبس الذي في الفرن، تأكد من أنك قمت بدفعه بكامل مشواره في المقبس. أغلق باب الفرن. تأكد من أن كابل المجس لا يلمس عنصر الشواية.

3 المس زر مجس PROBE.

4 المس ازرار الأرقام لضبط درجة الحرارة الداخلية المرغوب فيها للطعام او اللحم.

5 المس الزر خبيز BAKE.

6 المس ازرار الاعداد لضبط درجة الحرارة المرغوب فيها للفرن.

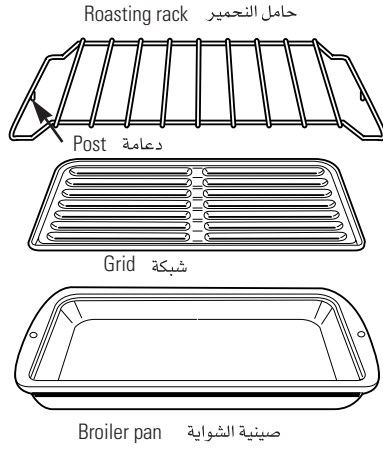
7 المس زر بدء التشغيل START.

سوف تومض لوحة العرض اذا تم ادخال المجس في المقبس ولم تقم بضبط درجة حرارة المجس ولمست زر بدء التشغيل START

عندما يبدأ الفرن في التسخين سوف تظهر كلمة **منخفض LO** على لوحة العرض.



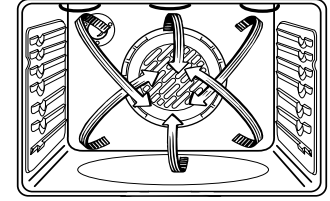
تتوقف مروحة فرن الحمل عن العمل عندما يتم فتح باب الفرن. لا تترك باب الفرن مفتوحاً لفترات زمنية طويلة وأنت تستعمل الطهي بالحمل لأنك بذلك قد تقصر في عمر عنصر التسخين بالحمل.



لمساعدتك على فهم الفرق بين الخبيز والتحمير بالحمل والخبيز والتحمير التقليدي، نورد هنا بعض الخطوط الارشادية العامة.

### الخبيز بالحمل

- مثالي للأطعمة المخبوزة والمحمرة بانتظام والمطهية على عدة أرفف.
- جيد بالنسبة لكميات الكبيرة من الأطعمة المخبوزة.
- نتائجه جيدة مع الكعك المحلي والبسكويت وكعك الشيكولاته بالبندق والكعك المكوب والفتائر المنتفخة ذات القشدة واللفافات المحلاة والكعكة الملائكية والخبز.



في فرن الحمل، تعمل مروحة على تدوير الهواء الساخن فوق وتحت وحول الطعام، ويكون هذا التدوير للهواء الساخن موزعاً بانتظام على امتداد تجويف الفرن. ونتيجة لذلك، يتم طهي وتلدین الأطعمة بانتظام وغالباً ما تتم التسوية في فرن الحمل في زمن أقل مما هي حالة التسخين العادي.

تأتي الحرارة من عنصر التسخين المركب في مؤخرة الفرن. وتعمل مروحة الحمل على تدوير الهواء المسخن بانتظام فوق وحول الطعام، ويكون التسخين المسبق غير ضروري مع الأطعمة التي تحتاج الى مدة خبيز تزيد على ١٥ دقيقة.

### التحمير بالحمل

- جيد بالنسبة لقطع اللحم الطري غير المغطاة.
- تأتي الحرارة من عنصر التسخين العلوي. وتعمل مروحة الحمل على تدوير الهواء المسخن بانتظام فوق وحول الطعام. يتم تحمير اللحم والطيور من جميع جوانبها كما لو كانت مطهية على شواية. مع استعمال حامل التحمير الشوي المورد مع الموقد سيدور الهواء المسخن فوق وتحت وحول الطعام المراد تحميره. يعمل الهواء المسخن على منع خروج العصارات بسرعة للحصول على طعام رطب وعض وطري، حتى يجعله - في نفس الوقت - من الخارج بني ذهبي (مصفر).

عندما تشوي بالحمل، يكون من الضروري أن تستخدم صينية وشبكة الشواية وحامل شوي خاص للحصول على أفضل نتائج للشوي بالحمل. تستخدم الصينية لالتقاط تآثرات الدهن، وتستخدم الشبكة لمنع ترشاش الدهن. ضع اللحم على حامل الشوي الخاص. يعمل الحامل على مسك اللحم. ويسمح الحامل بتدوير الهواء المسخن تحت اللحم ويزيد التحميص على السطح السفلي للحوم والطيور.

■ ضع الشبكة على صينية الشواية وضع حامل الشوي فوقهما مع التأكيد على ضرورة ادخال الدعامتين اللتين على حامل الشوي في الفتحتين اللتين في صينية الشوي.

### وصفات تهيئة ( تكيف )...

- استعمل صينية بالمقاس الموصى به.
- لقد تم تطوير بعض تعليمات عبوات الكسرولات أو الأطباق الرئيسية المجمدة باستخدام أفران الحمل. وللحصول على أفضل النتائج من هذا الفرن، قم بتسخين مسبق للفرن واستعمل درجة الحرارة الموضحة على العبوة.

يمكنك استعمال وصفاتك المفضلة في فرن الحمل. عند الخبيز، قلل درجة حرارة الخبيز بما يعادل ٢٥ ف. ليست هناك حاجة للتسخين المسبق عندما تقوم بالطهي لمدة تزيد على ١٥ دقيقة.

## اناء الطهي المناسب للطهي بالحمل

قبل استخدام فرن الحمل الخاص بك ، تأكد من ترك حيز حول اناء الطهي لضمان دوران الهواء في الفرن. اذا كنت تقوم بالخبيز مستخدماً عدة أوعية ، أترك حيزاً بينها . وتأكد أيضاً من أن الأوعية لا تتلامس مع بعضها او مع جدران الفرن.

### المعدن والزجاج

يمكن استخدام أي نوع من أواني الطهي في فرن الحمل . وعلى أية حال ، فان الأوعية المعدنية هي الأسرع في التسخين ويوصى باستعمالها للخبيز بالحمل .

■ سوف تعمل الأوعية المعتمدة أو غير اللامعة على الخبيز بشكل أسرع من الأوعية اللامعة.

■ يتم الطهي في الأوعية الزجاجية أو السيراميك (الخزف) بشكل أكثر بطئاً.

عند خبيز الكعك المحلى ، فسوف تحصل على أفضل النتائج إذا كنت تستعمل لوح فطير محلى مسطح بدلاً من وعاء بجوانب منخفضة.

بالنسبة لوصفات مثل الدجاج المشوي في الفرن ، استعمل وعاء بجوانب منخفضة. لا يمكن للهواء الساخن ان يدور بشكل جيد حول الطعام الذي يكون في وعاء بجوانب مرتفعة.

### الورق والبلاستيك

الأوعية التي من الورق او البلاستيك المقاوم للحرارة والتي أوصي باستعمالها في الافران العادية يمكن أيضاً استخدام في أفران الحمل . ويمكن أيضاً استخدام أواني الطهي البلاستيكية التي تقاوم درجات حرارة ٢٠٥ م (=٤٠٠ ف). اذا كانت درجة حرارة الفرن أقل من ٢٠٥ م.

## كيفية ضبط الفرن للخبيز أو التحمير بالحمل الفوري

عندما يبدأ الفرن في التسخين فسوف يظهر تغير درجة الحرارة على لوحة العرض ابتداءً من ٢٨ م (= ١٠٠ ف). وعندما يصل الفرن إلى الدرجة التي ضبطت عليها ، فسوف تسمع ٣ إشارات صوتية.

٤] المس زر إزالة/فصل CLEAR/OFF

عندما تنتهي.

**ملاحظة:** سوف تسمع صوت مروحة وأنت تطهي

بالحمل . وسوف تتوقف المروحة عندما يفتح الباب لكن الحرارة سوف لا تتوقف (أي أن التسخين سيستمر).

١] المس زر خبيز بالحمل

**CONVECTION BAKE** أو زر **تحمير بالحمل CONVECTION ROAST**.

في الموديلات المزودة بزر **CONVECTION**

**BAKE MULTI RACK** إلمس مرة واحدة

للخبيز بالحمل على رفوف متعددة، أو إلمس مرتين

للخبيز بالحمل على رف واحد .

٢] المس أزرار الأرقام لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

٣] إلمس **بدء التشغيل START** .

لتغيير درجة حرارة الفرن، المس زر **خبيز**

**بالحمل CONVECTION BAKE** أو زر **تحمير**

**بالحمل CONVECTION ROAST** ومن ثم أزرار

الأرقام لضبط على درجة الحرارة الجديدة.

إذا تم نزع المجس من الطعام قبل أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة النهائية، سوف تصدر نغمة وسوف تومض لوحة العرض حتى إخراج المجس من الفرن.

سوف تسمع صوت مروحة وأنت تطهو مع هذه السمة. وسوف تتوقف المروحة عندما يتم فتح الباب مع استمرار التسخين. يمكنك استخدام الموقت ومع ذلك لا يمكنك استخدام عمليات الفرن الموقته في الوقت الذي تستخدم فيه المجس.

### كيفية ضبط الفرن للتحمير بالحمل عندما تستعمل المجس.

بعد أن تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام ٢٨ م (=١٠٠ ف)، سوف يظهر التغير في درجة الحرارة على لوحة العرض.

عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى

درجة الحرارة التي ضبطت عليها، يتوقف كل من

المجس والفرن عن العمل وتصدر وسيلة التحكم

في الفرن إشارة صوتية. ولإيقاف هذه الإشارة،

المس زر **إزالة/فصل CLEAR/OFF**.

استعمل ماسكات الأوعية الساخنة في إخراج

المجس من الطعام. لا تستعمل ملاقيط في سحب

الطعام حيث أنها يمكن أن تلتفه.

**تحذير:** لمنع الحروق المحتملة، لا تنزع قابس

المجس من مقبس الفرن إلا بعد أن يبرد الفرن. لا تخزن

المجس في الفرن.

سوف تومض لوحة العرض بكلمة **مجس PROBE** وسوف تصدر وسيلة التحكم في الفرن إشارة صوتية إذا تم إدخال المجس في المقبس (البريزة) وكنت لم تضبط بعد درجة حرارة المجس ولمست زر **بدء التشغيل START**.

١ ضع الرف في الموضع السفلي (A).

ادخل المجس في الطعام.

٢ أدخل قابس المجس في المقبس الموجود في

الفرن. تأكد من أنه أدخل إلى كامل مشواره في

المقبس، أغلق باب الفرن.

٣ المس زر **تحمير بالحمل**

**CONVECTION ROAST**.

٤ لمس أزرار الأرقام لضبط درجة حرارة الفرن

حسب الرغبة.

٥ المس زر **تحمير بالحمل**

**CONVECTION ROAST**.

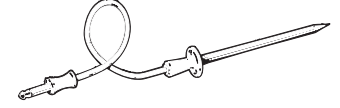
٦ المس أزرار الأرقام لضبط درجة الحرارة الداخلية

للطعام حسب الرغبة.

٧ المس زر **بدء التشغيل**.

عندما يبدأ الفرن في التسخين، سوف تظهر الكلمة

**LO** على لوحة العرض.



للحصول على أفضل النتائج عند تحمير الديك الرومي والمشويات الكبيرة، ننصحك باستعمال المجس الموجود داخل فرن الحمل.

## استخدام الميزات المؤقتة للخبيز بالحمل - (في بعض الموديلات)

سوف يتحول الفرن فوراً الى وضع التشغيل ويطهي على امتداد مدة زمنية تم اختيارها. عند نهاية مدة الطهي سوف يتحول الفرن الى وضع الفصل اتوماتيكياً.

سوف تسمع صوت مروحة وأنت تقوم بالطهي مع هذه السمة. وسوف تتوقف المروحة عندما يتم فتح الباب مع استمرار التسخين.

**ملاحظة:** ينبغي ألا تترك الأطعمة التي تفسد بسهولة - مثل الحليب والبيض والسّمك والحشوات والطيور الداجنة - لأكثر من ساعة واحدة قبل الطهي أو بعده، لأن درجة حرارة الغرفة تساعد على نمو البكتيريا الضارة تأكد من أن لمبة الفرن غير مضيئة نظراً لأن الحرارة الصادرة منها سوف تسرع في نمو البكتيريا الضارة.

### كيفية ضبط بدء التشغيل الفوري والتوقف الاتوماتيكي

تظهر على لوحة العرض درجة حرارة الفرن التي ضبطت عليها وعد تنازلي لمدة الطهي. وتبدأ لوحة العرض في التغير بمجرد وصول درجة الحرارة الى ٢٨ م (= ١٠٠ ف).

عند نهاية الخبيز بالحمل الموقت سوف يتحول الفرن إلى وضع الفصل ، وسوف تسمع صوت إشارة انتهاء الدورة. المس زر **إزالة/فصل CLEAR/OFF** لمحو محتويات لوحة العرض ، عند اللزوم.

أخرج الطعام من الفرن. وتذكر بأن الأطعمة التي تركت في الفرن تستمر في الطهي بعد أن يتم فصل وسائل التحكم.

#### ١] المس زر خبيز بالحمل **CONVECTION BAKE** أو التحمير بالحمل **ROAST .CONVECTION**

في الموديلات المجهزة بزر خبيز بالحمل متعدد/رف ١ **CONVECTION BAKE MULTI /1 RACK** ، المس مرة للخبيز بالحمل على رفوف متعددة، أو المس مرتين للخبيز على رف واحد.

٢] المس أزرار الأرقام لضبط درجة حرارة الفرن حسب الرغبة.

#### ٣] المس زر **مدة الطهي COOKING TIME**.

**ملاحظة:** اذا تطلبت الوصفة تسخيناً مسبقاً، فقد تحتاج إلى إضافة مدة إضافية إلى مدة الطهي.

٤] المس أزرار الأرقام لضبط طول مدة الطهي حسب الرغبة. الحد الأدنى لمدة الطهي التي يمكنك الضبط عليها هي دقيقة واحدة.

سوف تظهر على لوحة العرض درجة حرارة الفرن التي ضبطت عليها وكذلك مدة الطهي التي أدخلتها.

#### ٥] المس زر **بدء التشغيل START**.

## استخدام الميزات المؤقتة للخبيز بالحمل - (في بعض الموديلات)

يمكنك ضبط وسيلة التحكم للفرن على بدء التشغيل المؤخر للفرن والطهي لمدة زمنية معينة ومن ثم تفصل أتوماتيكياً. تأكد من أن الساعة تظهر الوقت الصحيح من اليوم.

### كيفية ضبط بدء تشغيل مؤخر وتوقف أتوماتيكي

عندما يتحول الفرن إلى وضع التشغيل عند الوقت الذي ضبطت عليه من اليوم، سوف يظهر التغير في درجة الحرارة على لوحة العرض (يسمع ابتداءً من ٣٨ م (= ١٠٠ ف) ويبدأ العد التنازلي لمدة الطهي.

عند نهاية الخبيز بالحمل الموقت سوف يتحول الفرن إلى وضع الفصل، وسوف يسمع صوت نغمة نهاية الدورة.

#### المس زر إزالة/فصل CLEAR/OFF [A]

محتويات لوحة العرض عند اللزوم. عندما ينتهي الخبيز، أخرج الطعام من الفرن. تذكر أنه بالرغم من أن الفرن فصل أتوماتيكياً، إلا أن الأطعمة تستمر في الطهي بعد أن يتم فصل وسائل التحكم.

#### المس زر خبيز بالحمل CONVECTION BAKE أو CONVECTION ROAST

في الموديلات المجهزة بزر RACK BAKE في الموديلات CONVECTION MULTI /1، المس مرة أو مرتين للخبيز بالحمل على رفوف متعددة، أو المس مرتين للخبيز على رف واحد.

#### المس أزرار الأرقام لضبط درجة حرارة الفرن حسب الرغبة. [٢]

#### المس زر مدة الطهي COOKING TIME [٣]

**ملاحظة:** اذا تطلبت الوصفة تسخيناً مسبقاً، فقد تحتاج إلى إضافة مدة إضافية إلى مدة الطهي.

#### المس أزرار الأرقام لضبط مدة الطهي حسب الرغبة. [٤]

#### المس زر بدء التشغيل المؤخر START DELAY [٥]

المس أزرار الأرقام لضبط الوقت من اليوم الذي تريد أن يتحول فيه الفرن إلى وضع التشغيل وبدء الطهي.

#### المس زر بدء التشغيل START [٧]

**ملاحظة:** سوف تسمع صوت نغمة تنبيه صوتية إذا تم استخدام خبيز موقت ولم يتم لمس زر بدء التشغيل بعد إدخال درجة حرارة الخبيز.

## استخدام مزايا التخمير والتدفئة. (في بعض الموديلات)

تحافظ ميزة التخمير على بيئة دافئة مفيدة لنفث المنتجات التي يدخل في تحضيرها الخميرة.

### كيفية ضبط الفرن للتخمير. (في بعض الموديلات)

٤ عند الانتهاء من التخمير، إمس زر **إزالة/افصل** **CLEAR/OFF**.

- لتجنب انخفاض درجة حرارة الفرن وإطالة مدة التخمير، لا تفتح باب الفرن إذا لم تدع الحاجة لذلك.
- افحص منتجات الخبز مبكراً تجنباً للتخمير الزائد.

#### ملاحظة:

لا تستخدم وضعية التخمير لتدفئة الأطعمة أو المحافظة عليها ساخنة. إن درجة حرارة التخمير ليست كافية لإبقاء الأطعمة عند درجة حرارة آمنة. استخدم ميزة دافئ **WARM** أو الطهي **Cook** و الانتظار **Hold** (حسب الموديل الذي لديك) للمحافظة على طعامك ساخناً.

■ لن يعمل التخمير عندما تكون دراجة حرارة الفرن أعلى من ١٢٥° فهرنهايت. ستظهر على لوحة العرض ساخن **HOT**.

١ ضع العجينة المغطاة في طبق في الفرن على الرف B أو C.

**ملاحظة:** للحصول على أفضل النتائج، تغطى العجينة بقطعة قماش أو لافافة بلاستيكية مدهونة بالشحم (قد يتطلب وضع البلاستيك تحت الحاوية، حتى لا يتسبب هواء مروحة الفرن في إزالته).

٢ إمس زر التخمير **PROOF** ثم إمس زر بدء التشغيل **START**.

سيظهر على لوحة العرض **PrF(proof)**. ستضاء لمبة الفرن الداخلية وتبقى مضاءة أثناء عملية التخمير. توفر ميزة التخمير ألياً أفضل درجات الحرارة لعملية التخمير، وبالتالي ليس هناك أي تعديل بدرجات الحرارة.

٣ اضبط مؤقت المطبخ تشغيل/افصل **KITCHEN TIMER ON/OFF** لمدة التخمير الأدنى.

### كيفية ضبط الفرن للتدفئة. (في بعض الموديلات)

#### ملاحظات هامة:

- ينبغي إبقاء الأطعمة في إناء الطهي أو نقلها إلى طبق تقديم آمن للحرارة.
- للأطعمة الرطبة، ضع غطاء عليها آمن في الفرن أو ورق ألومينيوم.
- الأطعمة المقلية أو المقرمشة لا تحتاج تغطية، ولكنها قد تصبح جافة جداً إذا تم تدفئتها لفترة طويلة.
- إن الفتح المتكرر لباب الفرن يجعل الهواء الساخن يتسرب ويسبب في برودة الطعام.
- امنح وقت إضافي للحرارة داخل الفرن لتبقى متوازنة بعد إضافة الأطعمة.
- عندما تكون الكميات كبيرة، فقد يكون من الضروري تغطية بعض الأطعمة المطهية.
- قم بإبعاد ملاعق التقديم وغيرها، قبل وضع الإناء أو الحاوية في الفرن.
- لا تستخدم أوعية، أغطية أو لفائف بلاستيكية.
- **تنبيه:** الحاويات والأغطية أو اللفائف البلاستيكية معرضة للذوبان إذا وضعت في الفرن. قد يصعب إزالة البلاستيك الذائب، كما أنه ليس مغطى بالضمان.

تحافظ ميزة التدفئة على الطعام دافئاً لغاية ٣ ساعات بعد الانتهاء من وظيفة الطهي، أو بالإمكان تنشيط بشكل مستقل للمحافظة على الطعام المطهو دافئاً. هذه الميزة غير مصممة لإعادة تدفئة الطعام البارد.

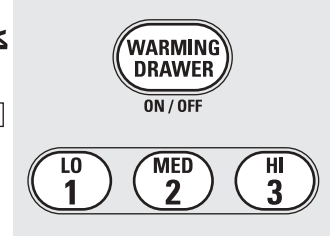
لاستخدام هذه الميزة بشكل مستقل، إمس زر التدفئة **WARM** ثم إمس زر **بدء التشغيل START**. لتنشيط هذه الميزة للاستخدام بعد الخبز المؤقت أو التخمير، إمس زر التدفئة **WARM** بعد ضبط طول مدة الطهي المرغوب وقبل لمس زر **بدء التشغيل START**. لقرمشة الأطعمة القديمة:

- ضع الأطعمة في صواني أو أطباق مفلطحة الجوانب
- للحصول على أفضل النتائج، ضع الأطعمة في طبقة مفردة. لا تضعها فوق بعضها.
- اتركها بدون غطاء.
- افحص نضارتها بعد ٢٠-٣٠ دقيقة. أضف الوقت طبقاً للحاجة.

## استخدام درج التسخين (في بعض الموديلات)

سيحافظ درج التسخين على الأطعمة المطهية الساخنة عند درجة حرارة التقديم. ابدأ دائماً بتسخين الأطعمة الساخنة، لا تستخدم الدرج لتسخين الأطعمة الباردة باستثناء البسكويت المقرمش ورقائق البطاطس أو رقائق الحبوب الجافة.

### كيفية استخدام درج التسخين



**ملاحظة:** إن لمس زر إزالة/فصل CLEAR/OFF لن يفصل درج التسخين.

#### ملاحظات:

■ يتضمن درج التسخين ثلاث ضوابط:

١ و ٢ و ٣. هذه الضوابط تحافظ على درجات الحرارة المختلفة في درج التسخين.

■ في بعض الموديلات، إذا كنت تستخدم الفرن في نفس وقت استخدام درج التسخين، فقط سيتم عرض ضوابط الفرن.

■ لا يمكن استخدام درج التسخين أثناء دورة التنظيف الذاتي.

١ المس زر درج التسخين "DRAWER" سيضاء كل من التسخين مستمر "WARMING" و "WARMING ON" و "١" على شاشة العرض ويبدأ الضبط "Set" بالوميض.

٢ على لوحة أزرار الرقم، المس ١ لدرجة الحرارة المنخفضة، ٢ لدرجة الحرارة المتوسطة، أو ٣ لدرجة الحرارة العالية.

٣ يبدأ درج التسخين آلياً بعد لمس ١، ٢ أو ٣. سيبقى زر "التسخين مستمر" والرقم مضائين. سيتوقف زر ضبط "Set" عن الوميض.

### عند استخدام درج التسخين

لا تستعمل رقائق الألومنيوم في تبطين درج الفرن السفلي أو الصينية. فقد تعمل هذه الرقائق كعازل حراري ممتاز وتحتجز السخونة تحتها، مما يسيء إلى أداء الدرج وتلف الطبقة الخارجية لداخل الفرن.

التسخين المسبق لدرج التسخين سيستغرق حوالي ٢٥ دقيقة

■ لا تضع سائل أو ماء في درج التسخين.

■ يجب تغطية جميع الأطعمة الموضوعة في درج التسخين بواسطة غطاء خاص أو رقائق ألومنيوم. لدى تسخين المعجنات أو الخبز يجب تهوية الغطاء لفسح المجال للبخار بالخروج.

■ يجب المحافظة على الطعام ساخناً في وعاء حفظ السخونة أو نقله إلى طبق تقديم آمن للحرارة.

**تنبيه:** ستذوب الأوعية البلاستيكية أو مواد اللف البلاستيكية إذا تلامست بشكل مباشر مع الدرج، المقلاة أو أدوات الطعام الساخنة. قد لا يمكن إزالة المواد البلاستيكية الذائبة وهي غير مغطاة بهذه الضمانة.

■ أخرج ملاعق التقديم وغيرها قبل وضع الأوعية في درج التسخين.

### لجعل الأطعمة القديمة مقرمشة

■ يوضع الطعام في أطباق أو أوعية منخفضة الجوانب

■ يسخن الطعام مسبقاً على ضبط الدرجة ١

■ تأكد من قرمشة الطعام بعد ٤٥ دقيقة. تضاف المدة حسب الحاجة.

## ضبط ثرموستات الفرن — أضبطه بنفسك!

قد تجد أن فرنك الجديد يطهي بشكل مختلف عن الفرن الذي استبدلته. استخدم فرنك الجديد لبضع أسابيع حتى تصبح أكثر المأماً به. إذا كنت تعتقد بأن فرنك الجديد حاراً جداً أو بارداً جداً ، فيمكنك ضبط الثرموستات بنفسك.

لا تستعمل ثرمومترات — مثل تلك الموجودة في مخازن الترمينات — في فحص موضع ضبط درجة حرارة فرنك. لأن هذه الثرمومترات يمكن أن تعطي إختلافاً عن درجة الحرارة الحقيقية بمقدار من ٢٠ الى ٤٠ درجة.

**ملاحظة:** هذا الضبط لن يؤثر على درجة حرارة الشوي أو التنظيف الذاتي (في بعض الموديلات). ويحتفظ بالضبط في الذاكرة بعد انقطاع الكهرباء.

### كيفية ضبط الثرموستات (في الموديلات المزودة بأزرار تلامس فقط)

لضبط درجة الحرارة في الموديلات المزودة بزر + و زر -، ألمس زر **الزيادة INCREASE** لزيادة درجة الحرارة في زيادات قدرها درجة واحدة.

ألمس زر **الإنقاص DECREASE** لإنقاص درجة الحرارة في زيادات قدرها درجة واحدة.

عندما تنتهي من إجراء عملية الضبط، ألمس زر **بدء التشغيل START** للعودة ثانية إلى عرض الوقت من اليوم على لوحة العرض. استخدم فرنك كما تفعل عادة.

**ملاحظة:** إن هذا التعديل لن يؤثر على الشوي أو درجات حرارة التنظيف الذاتي. سيتم الاحتفاظ به في الذاكرة بعد انقطاع التيار الكهربائي.

١ ألمس زر **خبيز BAKE** وزر **شوي عالي امتخض HI/LO BROIL** في نفس الوقت لمدة ٣ ثوان حتى يظهر على لوحة العرض **SF**.

٢ ألمس زر **خبيز**. يظهر على لوحة العرض عدد مكون من رقمين. ألمس زر **خبيز** مرة واحدة لإنقاص (-) درجة حرارة الفرن، أو مرتين لزيادتها (+).

٣ يمكن ضبط درجة حرارة الفرن حتى درجة دقة ١.٦٦ م إرتفاعاً، أو حتى درجة دقة ١.٦٦ م إنخفاضاً.

ولضبط درجة الحرارة في الموديلات المزودة بأزرار أرقام ، ألمس أزرار الأرقام بنفس الطريقة التي تقرأها بها. فمثلاً ، لتغيير درجة حرارة الفرن ١٥ ف، ألمس ١ و ٥.

اسحب زر التحكم في الفرن وأخرجه من محوره ، انظر الى المنطقة التي خلف الزر ولاحظ الموضع الراهن قبل اجراء أي ضبط. لقد تم ضبط الزر بالمصنع بحيث يكون البرغي العلوي أسفل المؤشر مباشرة.

### كيفية ضبط الثرموستات (في الموديلات المزودة بزر تحكم فقط)

١ اسحب زر التحكم في الفرن الى الخارج.

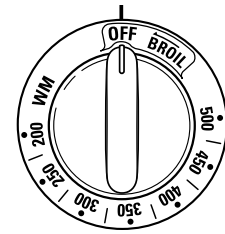
٢ ارخي (خلخل) كل من البرغيين الموجودين على المنطقة التي خلف الزر.

٣ امسك كل من جزئي الزر كالموضح في الشكل الخاص بالمنطقة التي خلف زر **التحكم في الفرن** وادر بحيث يتحرك البرغي السفلي في الاتجاه المرغوب فيه . سوف تسمع وتشعر بنقرات وأنت تدبر الزر، وتعمل كل نقرة على تغيير درجة الحرارة بحوالي ١٠ ف.

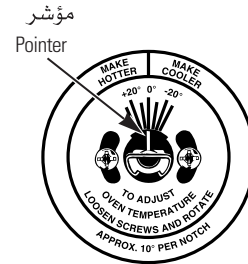
٤ اربط البرغيين باحكام.

٥ أعد زر التحكم في الفرن إلى الفرن.

تأكد مرة ثانية من صحة أداء الفرن قبل الشروع في إجراء أي ضبط إضافي.



شكل الزر الأمامي لدرجة حرارة الفرن (قد يختلف شكل الزر)



شكل الزر الخلفي لدرجة حرارة الفرن



## استخدام الفرن ذاتي التنظيف. (في بعض الموديلات)

في الموديلات ذات مزلاج أو مشابك، لا تضغط على مقبض المزلاج، حيث أن فرض أي قوة على الباب سيتلف آلية قفل الباب. ينبغي إغلاق باب الفرن وضبط جميع وسائل التحكم بشكل صحيح لكي تعمل الدورة بشكل سليم. ننصحك بتهوية مطبخك عن طريق فتح أحد الشبائيك أو استعمال مروحة أو غطاء تهوية أثناء أول دورة تنظيف ذاتي.

### قبل دورة تنظيف

إمسح أية انسكابات شديدة للسوائل من على قاع الفرن.

تأكد من أن غطاء بصيلة لمبة الفرن في مكانه وان لمبة الفرن غير مضاءة.

**تنبيه:** يجب عدم تنظيف حامله الشبك وصواني التقطير (في بعض الموديلات) في فرن ذاتي التنظيف.

**مهم:** أن صحة بعض الطيور حساسة بشدة للروائح التي تخرج أثناء دورة التنظيف الذاتي لأي موقد. أبعاد الطيور إلى غرفة أخرى جيدة التهوية.

أخرج الأرفف وصينية الشواية وشبكة الشواية والمجس (في بعض الموديلات) وجميع اواني الطهي واية رقائق ألومينيوم من الفرن.

يمكن ان يتم تنظيف ذاتي مع وجود أرفف الفرن وحامل التحمير (التحميص) بالحمل (في بعض الموديلات)، لكنها سوف تعتم وتفقد لمعانها ويصبح من الصعب زلقها وتحريكها.

الانساخ على الاطار الخارجي للموقد وخارج الحشية (الجوان) التي على الباب سوف يحتاج الى تنظيف بواسطة اليد. نظف هذه المناطق بواسطة ليفة صلب مشبعة بماء ساخن وصابون أو بمنظف مثل سوفت سكروب® Soft Scrub. اشطفها جيدا بماء نظيف ثم جففها.

لا تنظف الحشية. ان مادة الصوف الزجاجي لحشية باب الفرن لا يمكن ان تتحمل الحك، وانه لمن الضروري ان تبقى الحشية سليمة باستمرار. وإذا لاحظت ان الحشية أصبحت مبرية أو متآكلة، فيجب عليك استبدالها.

### كيفية ضبط الفرن للتنظيف للموديلات المزودة بأزرار تلامس فقط

الموديلات التي لا تحتوي على المزلاج (السقاطة)، الباب ينغلق اتوماتيكياً. سوف تظهر على لوحة العرض المدة المتبقية من دورة التنظيف. وسوف لا يكون من الممكن فتح باب الفرن إلا بعد أن تهبط درجة الحرارة الى ما دون درجة حرارة الغلق وتنطفأ لمبة **الباب مغلق LOCKED DOOR**.

وعندما تنطفأ لمبة **الباب مغلق**، افتح الباب.

ينفصل الفرن اتوماتيكياً عندما تكتمل دورة التنظيف.

#### ■ سوف تومض الكلمتين **اغلق الباب**

**LOCK DOOR** وسوف تصدر اشارة صوتية إذا ضبطت على دورة التنظيف ونسيبت غلق باب الفرن.

لايقاف دورة تنظيف، المس زر **ازالة/فصل**

#### ■ **CLEAR/OFF**. وعندما تنطفأ لمبة الباب مغلق

**LOCKED DOOR** للدلالة على أن الفرن قد

برد إلى مادون درجة حرارة الغلق، (في بعض

الموديلات) اسحب المزلاج (السقاطة) ثم افتح

الباب.

يجب أن يكون باب الفرن مغلقاً وأن جميع وسائل التحكم مضبوطة بطريقة صحيحة للدورة حتى تعمل بشكل ملائم. الموديلات التي تحتوي على المزلاج (السقاطة)، حرك المزلاج الى موضع الاقفال.

#### 1 المس زر **تنظيف ذاتي SELF CLEAN**.

في الموديلات المزودة بزر تنظيف ذاتي **SELF CLEAN STD/LOW**، اضغط مرة لدورة تنظيف مدتها 4 ساعات، أو اضغط مرتين لدورة تنظيف مدتها 3 ساعات.

#### 2 باستعمال أزرار الأرقام أو الزرين + أو - (تبعاً

للموديل الذي لديك)، ادخل مدة التنظيف حسب الرغبة، اذا كنت تحتاج الى مدة خلاف 4 ساعات.

يمكنك تغيير مدة التنظيف على أي مدة بين 3

ساعات و 5 ساعات، تبعاً لمدى اتساخ الفرن الخاص بك.

#### 3 المس زر **بدء التشغيل START**.

## كيفية تأخير بدء التنظيف (في الموديلات المزودة بأزرار لمس فقط)

4 باستخدام أزرار الأرقام أو الزرين + أو - (تبعاً للموديل الذي لديك)، أدخل الوقت من اليوم الذي تريد أن تبدأ فيه دورة التنظيف.

5 المس زر **بدء التشغيل START**.

في الموديلات بدون مزلاج (سقاطة) سوف ينغلق الباب أتوماتيكياً. وسوف يظهر على لوحة العرض وقت البدء. وسوف لا يكون من الممكن فتح باب الفرن إلا بعد أن تهبط درجة الحرارة إلى ما دون درجة حرارة الغلق وتتطفأ لمبة **الباب مغلق DOOR LOCKED**.

عندما تتطفأ لمبة **الباب مغلق DOOR LOCKED**، افتح المزلاج (في بعض الموديلات) وافتح الباب.

يجب أن يكون باب الفرن مغلقاً وان تكون جميع وسائل التحكم مضبوطة بطريقة صحيحة للدورة حتى تعمل بشكل ملائم.

تأكد أن الساعة تبين الوقت الصحيح في اليوم.

1 المس زر **تنظيف ذاتي CLEAN**

**SELF**. في الموديلات المزود بزر تنظيف ذاتي **SELF CLEAN STD/LOW**،

اضغط مرة لمدة تنظيف ٤ ساعات، أو اضغط مرتين لمدة تنظيف ٢ ساعات.

2 باستخدام أزرار الأرقام أو الزرين + أو - (تبعاً

للموديل الذي لديك)، أدخل مدة التنظيف حسب الرغبة.

3 المس زر **بدء تشغيل START TIME** أو

**تشغيل مؤخر START DELAY**.

وسوف يظهر على لوحة العرض أقرب وقت متاح للبدء في عملية التنظيف.

## بعد دورة تنظيف

■ لا يمكنك ضبط الفرن من أجل الطهي إلا بعد أن يبرد بدرجة كافية لفتح الباب.

■ بينما يكون الفرن في دورة تنظيف ذاتي، يمكنك لمس زر **ساعة CLOCK** لإظهار الوقت من اليوم على لوحة العرض. وللمعودة إلى العد التنازلي للتنظيف، المس زر **مدة الطهي COOKING TIME** أو زر **تنظيف ذاتي CLEAN SELF** (تبعاً للموديل الذي لديك).

■ إذا أصبح من الصعب تحريك الأرفف، ضع قليل من الزيت النباتي أو زيت الطهي على منديل ورقي وامسح به حواف أرفف الفرن.

قد تلاحظ بعض الرماد الأبيض في الفرن. امسحه وأزله بواسطة قطعة قماش مبللة بعد أن يكون الفرن قد برد.

إذا بقيت بقع بيضاء، أزله بواسطة ليفة صلب مشبعة بالصابون ثم اشطفها جيداً بخليط من الخل والماء.

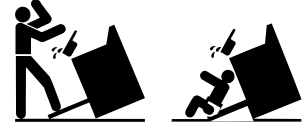
تكون هذه الرواسب عادة عبارة عن بقايا الملح التي كان من غير الممكن إزالتها عن طريق دورة التنظيف.

إذا كان الفرن غير نظيف بعد دورة تنظيف واحدة، كرر الدورة.

## العناية بالموقد وتنظيفه.

تأكد من أن جميع وسائل التحكم على وضع الفصل OFF وأن جميع الأسطح باردة قبل القيام بتنظيف أي جزء من الموقد.

إذا تم تحريك موقدك من مكانه للتنظيف أو للصيانة أو لأي سبب آخر ، تأكد من إعادة تعشيق وسيلة منع الانقلاب جيداً عند إعادة الموقد إلى مكانه. إن الخطأ في اتخاذ هذا الاحتياط قد ينتج عنه انقلاب الموقد مسبباً الأذى.



### كيفية فك (إزالة) شريط التعبئة

ضع أي من تلك المواد بواسطة قطعة قماش ناعمة واجعلها تبلل المادة اللاصقة. امسحها حتى تجف ثم ضع ورنيش أجهزة لتنظيف سطح الموقد جيداً وحمايته.

**ملاحظة:** يجب إزالة الشريط البلاستيكي (في بعض الموديلات) من على جميع الزينة الكرومية، وسوف لا يكون من الممكن إزالته إذا تم الخبيز أثناء وجودها.

لضمان عدم حدوث أضرار للصلق الخارجي للموقد، فإن أفضل طريقة لإزالة المادة اللاصقة المتبقية من شريط التعبئة الذي على الأجهزة الجديدة هي أن يوضع عليها منظف غسالات أطباق منزلي أو زيت معدني أو زيت طهي.

### أزرار التحكم (في بعض الموديلات)

#### إعادة الزر إلى مكانه:

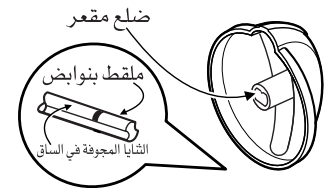
- 1 افحص مؤخرة الزر.
- 2 الدعامة المشكلة للزر مصممة لأن تتركب وتتوافق تماماً مع عمود الزر.
- 3 وجه الدعامة المشكلة إلى الحز المفرغ الذي في عمود الزر. إضغط على الزر إلى أقصى مدى يمكن ان يصله.

يمكن فك ازرار التحكم لجعل عملية التنظيف أسهل. لفك الزر، اسحبه بشكل مستقيم من عموده. إذا كان الزر صعب الفك، ضع منشفة أو قطعة قماش بين الزر ولوحة التحكم واسحبه بلطف من مكانه. اغسل الأزرار بالماء والصابون أو الخل ومحلول ماء ساخن.

قبل فك الأزرار للقيام بعملية التنظيف ، فضلاً لاحظ أن الأزرار في وضع فصل. وعند إعادة الأزرار إلى مكانها تأكد من الوضع فصل لضمان الوضع السليم.

لا تتن الأزرار بسحبها نحو الأعلى والأسفل أو بتعليق منشفة أو حمولة أخرى شبيهة، حيث أن هذا يتلف العمود.

#### ساق مجوف



### لوحة التحكم (في بعض الموديلات)

لا تستخدم منظفات كاشطة، منظفات سائلة قوية، لبادات بلاستيكية خادشة أو حتى منظفات على لوحة التحكم، حيث أنها ستلف الطلاء الخارجي.

من المستحسن مسح لوحة التحكم بعد كل استخدام للفرن. استخدم قطعة قماش مبللة للتنظيف أو الشطف. يستخدم صابون وماء أو محلول ماء وخل بمعدل ٥٠/٥٠. للشطف، يستخدم ماء نظيف ويجفف بواسطة قطعة قماش ناعمة.

### النافذة الزجاجية (في بعض الموديلات)

لتنظيف الزجاج الخارجي، استخدم منظف الزجاج. يشطف ويملع بقطعة قماش جافة.

### الأسطح المطلية (في بعض الموديلات)

لا تستعمل منظفات فرن تجارية أو مساحيق (بودرة) تنظيف أو ليفة صلب أو مواد كاشطة خشنة على أي سطح مطلي.

تشتمل الأسطح المطلية على جوانب الموقد والبواب والسطح العلوي للوحة التحكم وواجهة الدرج. نظف هذه الأجزاء بصابون وماء أو محلول من الخل والماء.

## ستينلس ستيل (في بعض الموديلات)

### لا تستعملليفة معدنية لأنها سوف تخدش السطح.

ملاحظة: إذا تم استخدام منظف ستينلس ستيل بأساس مائي قبل تنظيف الجهاز، اغسل السطح بالماء بسائل تنظيف الأطباق والماء قبل استخدام منظف ستينلس ستيل. بعد غسل السطح بواسطة الماء وسائل تنظيف الأطباق، استخدم كمية كبيرة من منظف ستينلس ستيل لتنظيف الجهاز.

١ رج الزجاج جيداً.

٢ ضع كمية قليلة من منظف ستينلس ستيل على قطعة قماش رطبة أو منشفة ورقية رطبة.

٣ نظف مساحة صغيرة (حوالي ٨×٨ بوصة) وافرك الحبيبات على معدن ستينلس ستيل إذا لزم.

٤ جفف بواسطة قطعة قماش أو منشفة ورقية جافة.

٥ كرر العملية إذا لزم الأمر.

## سطح الطهي العلوي من المينا الصيني (في بعض الموديلات)

بالنسبة للتناثرات الأخرى مثل طرطشات الدهن، اغسلها بصابون وماء أو مساحيق تنظيف بعد أن يكون السطح قد برد. اشطفه جيداً. لمعه بقطعة قماش جافة.

يكون الصقل الخارجي من المينا الصيني متين لكنه قابل للكسر إذا أسيء استخدامه. هذا الصقل الخارجي مقاوم للأحماض. إلا أن أية أطعمة حمضية متناثرة عليه (مثل عصائر الفاكهة أو الطماطم أو الخل) ينبغي ألا يسمح لها بالبقاء على هذا الصقل الخارجي.

إذا تآثرت أحماض على السطح العلوي للطهي وهو ساخن، استعمل فوطة ورقية جافة أو قطعة قماش جافة لمسحها فوراً. وبعد ما يبرد السطح، اغسله بصابون وماء. اشطفه جيداً.

## فتحة تهوية الفرن

يمكن أن تصبح هذه المنطقة ساخنة أثناء استخدام الفرن.

يعتبر خروج البخار من فتحة التهوية عادياً ويمكن تجمع رطوبة أسفلها عندما يكون الفرن في حالة استخدام.

تكون فتحة التهوية مهمة في الحصول على دوران سليم للهواء. لا تسد هذه الفتحة مطلقاً.

**لا تغطي مطلقاً الفتحة بواسطة رقاقة الألومينيوم أو أية مواد أخرى.**

في الموديلات المزودة بأسطح طهي علوية زجاجية، تقع فتحة تهوية الفرن خلف الوحدة السطحية الخلفية.

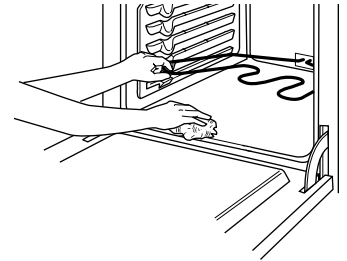
في الموديلات المزودة بأسطح طهي علوية ملتفة، تتم تهوية الفرن من خلال فتحة أسفل الوحدة السطحية الخلفية اليمنى.

في الموديلات المنزلقة والداخلية، تقع فتحة التهوية أعلى الباب.

## عناصر التسخين للفرن (في بعض الموديلات)

لا تتلف عنصر الخبيز أو عنصر الشوي. سوف يحترق أي اتساخ مع تسخين هذين العنصرين.

لتنظيف أرضية الفرن، ارفع عنصر الخبيز بخفة، ثم نظف الأرضية بماء دافئ مع صابون.



يمكن ان يختلف الشكل

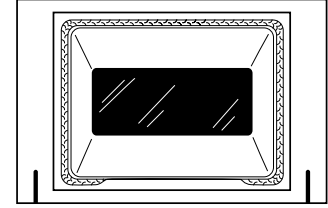
## تنظيف باب الفرن

### لتنظيف الباب من الخارج:

- استعمل الماء والصابون في التنظيف التام للسطح العلوي وجوانب وواجهة باب الفرن. اشطفها جيدا. يمكنك أيضا استعمال منظف زجاج في تنظيف الزجاج الذي خارج الباب. لا تترك الماء ينقط في فتحة التهوية.
- اذا استمر وجود أية بقع على زخرفة فتحة التهوية للباب، استعمل منظف حاك ناعم واسفنج تنظيف للحصول على أفضل النتائج.
- ان انسكابات سوائل التتبيل وعصائر الفاكهة وصلصة الطماطم ومواد تطرية اللحم (مثل الزبدة) المحتوية على أحماض يمكن ان تسبب تغير اللون ويجب مسحها فوراً، وعندما يبرد السطح تنظف وتشطف.
- لا تستعمل منظفات أو مساحيق تنظيف للفرن أو مواد حاكة خشنة على الباب من الخارج.

### لتنظيف الباب من الداخل:

- نظرا لأن المنطقة التي داخل الحشية (الجوان) يتم تنظيفها أثناء دورة التنظيف الذاتي، لذا فانك لا تحتاج الى تنظيفها باليد.
- يمكن تنظيف المنطقة التي خارج الحشية وبطانة الباب بليفة صلب مشبعة بالصابون أو بحشية بلاستيك وماء ساخن ومنظف. اشطفها جيدا بمحلول ماء وخل.



لقد صممت الحشية بحيث تكون محتوية على فجوة أسفلها لتسمح بدوران سليم للهواء.

لا تحك أو تنظف حشية الباب نظرا لكونها ذات مقاومة منخفضة جدا للحك.

اذا لاحظت أن الحشية قد اصبحت متآكلة (بالية) أو مهترية أو تالفة بأي شكل أو إذا اصبحت مزاحة من على الباب، فينبغي عليك إستبدالها.

## رفع باب الفرن (في بعض الموديلات)

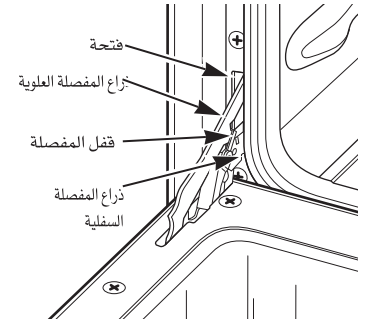
### لإعادة الباب الى مكانه:

- 1 امسك الباب بإحكام من عند الجوانب العلوية.
- 2 أدخل ووجه ذراعي المفصلة السفلية في الشقوق.
- 3 ادفع أقفال المفصلات نحو الأسفل من أقفال المفصلات.
- 4 أغلق باب الفرن بإحكام وتأكد أنه يعمل بشكل سليم. في حال عدم عملهم ارفعه وأعد الخطوات المذكورة أعلاه. لا تحاول إغلاق الباب إلى أن تكمل هذه الخطوة، فقد تتلف المفصلات والباب.

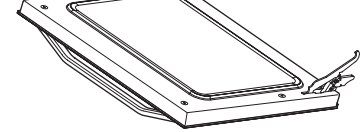
باب الفرن قابل للرفع لكنه ثقيل الوزن، قد نحتاج بعض المساعدة أثناء رفع الباب وإعادته إلى مكانه.

### لفك الباب:

- 1 افتح الباب لكامل مشواره.
- 2 اسحب أقفال المفصلة فوق علاقات المفصلات في الجانبين.
- 3 امسك الباب بإحكام من عند الجانبين وارفعه باستقامة إلى الخارج.



ذراع المفصلة العلوية



## رفع باب الفرن (في بعض الموديلات)

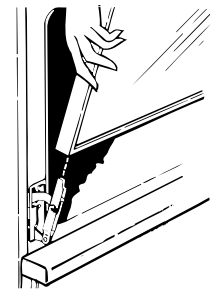
لإعادة الباب إلى مكانه، تأكد من أن المفصلتين في وضع التوقف الخاص بالشواية. ضع الشقوق التي أسفل الباب عمودية فوق المفصلتين وخفض الباب ببطء فوق كل من المفصلتين.

إن باب الفرن قابل للفك لتسهيل الوصول إلى اللمبة.

### لا ترفع الباب بواسطة المقبض.

لفك الباب، افتحه حتى وضع التوقف الخاص بالشواية. امسك كل من جانبي الباب بإحكام وارفعه باستقامة لأعلى ثم فكه من المفصلتين.

احرص على عدم وضع اليدين بين المفصلة وإطار باب الفرن.

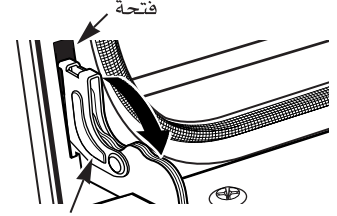


ارفع الباب باستقامة لأعلى لتحريره من المفصلتين.

## رفع باب الفرن (في بعض الموديلات)

إن باب الفرن ثقيل جداً، توخى الحذر عند فك ورفع الباب.

لا ترفع الباب بواسطة المقبض.



قفل المفصلة

اسحب أقفال المفصلة باتجاه فتح القفل

### لفك الباب:

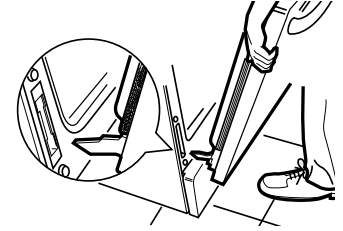
1 افتح الباب حتى وضع الفتح الكامل.

2 اسحب أقفال المفصلات باتجاه إطار الباب، إلى وضعية عدم الإقفال. قد يلزمك استعمال أداة مثل مفك مسطح الرأس.

3 امسك بإحكام كل من جانبي الباب في الأعلى.

4 أغلق الباب إلى أن يصل إلى وضعية الفك، والتي ستكون في منتصف الطريق بين وضع توقف الشوابة ووضعية الإغلاق الكامل.

5 ارفع الباب نحو الأعلى والخارج إلى تخرج ذراع المفصلة من الفتحة.



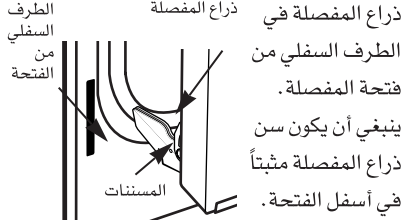
وضعية الفك

### إعادة الباب إلى مكانه:

1 امسك بإحكام كل من جانبي الباب في الأعلى.

2 مع إبقاء الباب على نفس أوية مثل وضعه

الفك، ضع موجه

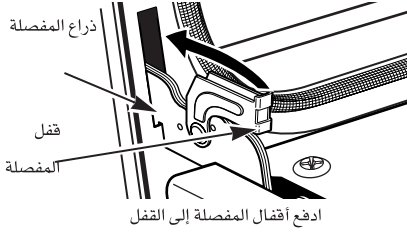


3 افتح الباب حتى

وضع الفتح الكامل. إذا لم يفتح الباب بالكامل، فهذا معناه أن السن ليس مثبتاً بشكل صحيح في الطرف السفلي من الفتحة.

4 ادفع أقفال المفصلة على الإطار الأمامي لفتحة

الفرن إلى وضعية الإقفال.



5 أغلق باب الفرن.

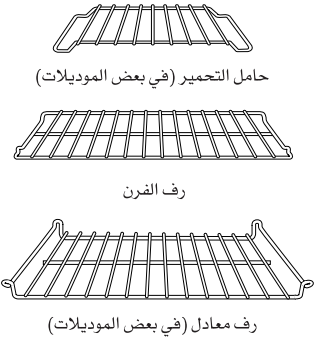
## العناية بالموقد وتنظيفه.

### أرفف الفرن

**ملاحظة:** إذا كان الفرن الذي لديك من النوع ذاتي التنظيف فيمكن تنظيف أرفف الفرن وحامل التحمير بالحمل (في بعض الموديلات) بشطف كاشط أو ليفة صلبة. وبعد التنظيف أشطف الأرفف والحامل بماء نظيف وجففها بقطعة قماش نظيفة.

ولجعل الأرفف تنزلق أكثر سهولة، ضع قدر قليل من زيت نباتي أو زيت طهي على منديل ورقي وامسح حواف أرفف الفرن بمنديل ورقي.

نظف أرفف الفرن وحامل التحمير بالحمل (في بعض الموديلات) بمنظف كاشط أو ليفة صلبة. وبعد التنظيف أشطف الأرفف والحامل بماء نظيف وجففها بقطعة قماش نظيفة.



### صينية وشبكة الشواية

إذا احترق الطعام، رش الشبكة بمنظف بينما تكون ساخنة وقم بتغطيتها بواسطة مناشف ورقية رطبة أو بواسطة فوطة أطباق. إن نقع الصينية سوف يعمل على إزالة الأطعمة المحترقة. يمكن تنظيف صينية وشبكة الشواية بواسطة منظف فرن تجاري.

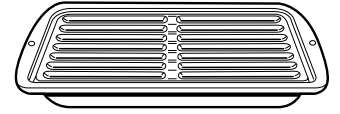
ويمكن أيضاً تنظيف كل من الصينية والشبكة في غسالة أطباق.

**ملاحظة:** لا تخزن صينية وشبكة الشواية في أي مكان من الموقد.

في الموديلات المحتوية على فرن تنظيف ذاتي، لا تقم بتنظيف صينية أو شبكة الشواية في فرن التنظيف الذاتي.

بعد الشوي، اخرج صينية الشواية من الفرن، ثم اخرج الشبكة من الصينية. صب الشحوم بعناية لتخرج من الصينية إلى وعاء مناسب.

اغسل واشطف كل من صينية وشبكة الشواية في ماء ساخن بواسطة ليفة مشبعة بالصابون أو بواسطة ليفة تنظيف بلاستيكية.



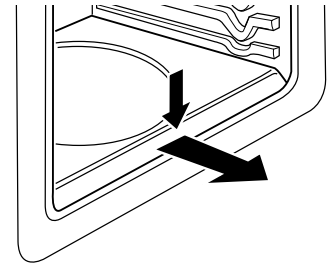
لا تخزن صينية وشبكة الشواية في أي مكان من الموقد.

### أرضية الفرن القابلة لل فك أرضية الفرن

فك باب الفرن بتابع التعليمات الواردة في قسم رفع باب الفرن.

- 1 اضغط نحو الأسفل واسحب أرضية الفرن القابلة للفك.
- 2 نظف أرضية الفرن بالماء الساخن والصابون.
- 3 عند إعادة تركيب أرضية الفرن، تأكد من انزلاقه في مكانه في الفرن.
- 4

**مهم:** أعد أرضية الفرن القابلة للفك إلى مكانه قبل الاستعمال التالي.



اضغط باتجاه الأسفل واسحب نحو الخارج

لا تضع أو تستخدم أو تنظف صينية درج التسخين ذاتياً في الفرن العلوي.

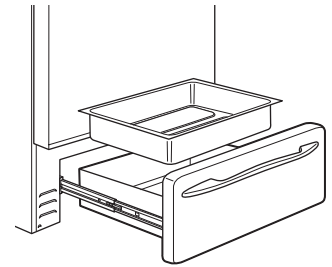
يوجد في درج التسخين صينية قابلة للإزالة يمكن تنظيفها بسهولة. اغسل الصينية بالماء الساخن بواسطة ليفة مشبعة بالصابون أو فوطة أطباق. ثم جفف الصينية بواسطة قماش نظيف، وأعدّها إلى درج التسخين.

### صينية الدرج القابلة للإزالة (في بعض الموديلات)

**ملاحظة:** للموديلات المزودة بدرج تسخين كهربائي أو درج فرن منخفض، وقبل القيام بأية تعديلات أو تنظيف أو خدمة أفضل مصدر الطاقة الكهربائية عن الموقد من عند اللوحة الرئيسية للمصهر أو قاطع الدائرة. تأكد أن عنصر تسخين الدرج بارداً.

**ملاحظة:** اترك درج التسخين يبرد قبل إزالة الصينية.

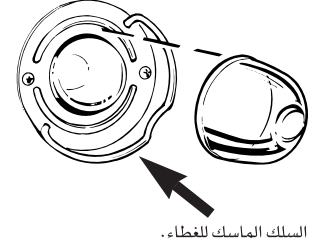
**ملاحظة:** امسح الانسكابات بشكل منتظم بعد كل استخدام للدرج.



### استبدال لمبة الفرن (في بعض الموديلات)

**تحذير:** قبل قيامك باستبدال لمبة الفرن، افصل مصدر الطاقة الكهربائية عن الموقد من عند اللوحة الرئيسية للمصهر او قاطع الدائرة.

أترك غطاء وبصيلة اللمبة لتبرد تماماً.



السلك الماسك للغطاء.

### لإعادة الغطاء إلى مكانه:

1 ضع الغطاء في الحز (الشق) الذي في دواة اللمبة. اسحب السلك إلى الأمام حتى منتصف الغطاء وحتى يطلق في مكانه.

2 قم بتوصيل مصدر الطاقة الكهربائية إلى الموقد.

### لفك الغطاء:

1 ضع إحدى يديك تحت الغطاء بحيث لا يسقط عندما يتم إعتاقه. وبواسطة أصابع نفس اليد، ادفع السلك الماسك للغطاء بثبات إلى الخلف، وارفع الغطاء.

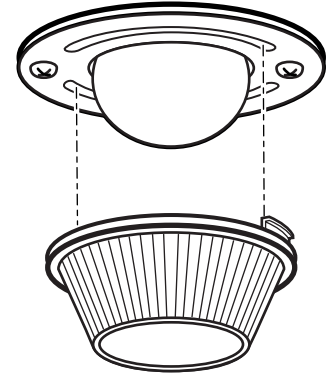
لا تفك أية براغي عند فك الغطاء.

2 استبدل اللمبة بأخرى بقدرة ٤٠ واط.

### استبدال لمبة الفرن (في بعض الموديلات)

**تحذير:** قبل قيامك باستبدال لمبة الفرن، افصل مصدر الطاقة الكهربائية عن الموقد من عند اللوحة الرئيسية للمصهر او قاطع الدائرة.

أترك غطاء وبصيلة اللمبة لتبرد تماماً.



### لفك الغطاء:

1 لفك الغطاء لف العدسة حوالي ربع لفة بعكس اتجاه عقارب الساعة.

لا تفك أية براغي عند فك الغطاء.

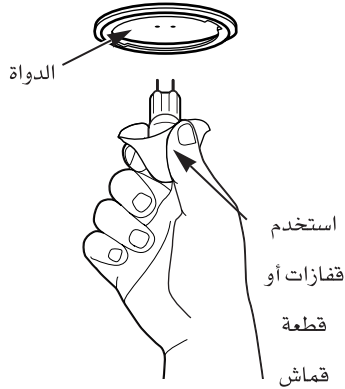
2 استبدل اللمبة بأخرى مشابهة، بقدرة ٤٠ واط، ذات شعبتين من نوع الهالوجين كما هو ملاحظ.

### لإعادة الغطاء إلى مكانه:

1 طابق لسان العدسات في الأمام على حجيرة اللمبة ولف باتجاه دوران عقارب الساعة إلى أن تثبت في مكانها بشكل تام



## العناية بالموقد وتنظيفه.



٣ ادفع اللمبة بشكل مستقيم في دواة اللمبة.

٤ ضع لسان الغطاء في شقوق المقبس. لف الغطاء الزجاجي ربع لفة باتجاه عقارب الساعة.

لتحسين الإضاءة داخل الفرن، نظف الغطاء الزجاجي بتكرار باستخدام قطعة قماش مبللة. يجب إتمام هذا، عندما يكون الفرن بارد تماماً.

٥ أعد توصيل القدرة الكهربائية إلى الفرن.

### استبدال لمبة الفرن (في بعض الموديلات)

**تحذير:** قبل قيامك باستبدال لمبة الفرن، أفضل مصدر الطاقة الكهربائية عن الموقد من عند اللوحة الرئيسية للمصهر أو قاطع الدائرة.

تأكد من أن غطاء بصيلة اللمبة باردين تماماً.

لسلامتك، لا تلمس اللمبة وهي ساخنة ويديك عاريتين أو بقطعة قماش مبللة.

### لفك الغطاء:

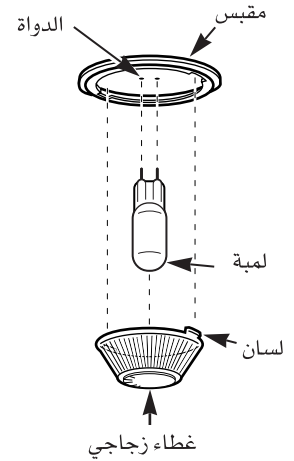
١ لف الغطاء الزجاجي ربع لفة بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم إعتاق الغطاء من شقوق المقبس.

٢ باستخدام قفازات أو قطعة قماش جافة، فك اللمبة بسحبها نحو الخارج.

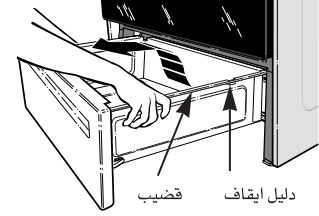
### لإعادته إلى مكانه:

١ استخدم لمبة هالوجين ١٣٠ فولط لا تزيد قوتها عن ٥٠ واط.

٢ باستخدام قفازات أو قطعة قماش جافة، أخرج اللمبة من عبوتها. لا تلمس اللمبة ويديك عاريتين.



## فك درج التخزين (في بعض الموديلات)



### لفك الدرج:

- 1 اسحب الدرج مستقيماً إلى الخارج حتى يتوقف.
- 2 ارفع مقدمة الدرج لأعلى حتى يتم تحرير الدليلين من المصدين.
- 3 فك الدرج.

### لإعادة الدرج إلى مكانه:

- 1 ضع قضيبَي الدرج على دليليهما.
- 2 ادفع بالدرج إلى المؤخرة حتى يتوقف.
- 3 ارفع مقدمة الدرج وادفعه ثانية حتى يتم تحرير الدليلين من المصدين.
- 4 أخفض مقدمة الدرج وادفعه إلى المؤخرة حتى ينغلق.

## فك درج التخزين (في بعض الموديلات)



### لفك درج التخزين

- 1 اسحب الدرج نحو الخارج تماماً.
- 2 ثم بتميل الجهة الأمامية من الفرن وأخرجه من مكانه.

### لإعادته إلى مكانه:

- 1 أدخل المزالق خلف الدرج بعد نقطة توقفها.
- 2 ارفع الدرج عند الضرورة وازلقه في مكانه.
- 3 ارفع الجهة الأمامية من الدرج، ثم ادفعه ليغلق.

يمكن فك درج التخزين لتنظيف الموقد من أسفل.

## داخل الفرن الصيغتي (في بعض الموديلات)

مع العناية المناسبة ، فإن طلاء المينا الصيغتي الموجود على داخل الفرن السقف والقاع والجوانب والباب من الخلف ومن الداخل-سوف تبقى كالجديدة لسنوات طويلة.

اترك الموقد ليبرد قبل التنظيف . ننصحك بلبس قفازات مطاطية عند تنظيف الموقد .

يستعمل الصابون والماء عادة في هذه العملية . قد يحتاج تنظيف الطرطشات والانسكابات الشديدة الى منظف حاك معتدل . يمكن أيضاً استعمال ليفة معدنية مبللة بالصابون .

لا تسمح لانسكابات الأطعمة المحتوية على نسبة عالية من السكر أو الحامض (مثل الطماطم أو الكرنب الحامض أو عصائر الفاكهة أو حشو الفطائر) بأن تبقى على السطح، فقد تسبب بقعاً غامقة حتى بعد التنظيف

الأومونيا المنزلية يمكن أن تجعل مهمة التنظيف أسهل . ضع ٢/١ كوب في كأس ضحل (قليل العمق) أو في وعاء فخاري في فرن بارد طوال الليل .

سوف تساعد أبخرة الأومونيا على تفكيك الشحوم والأطعمة المحترقة .

### عند الضرورة يمكنك استعمال منظف فرن . اتبع التوجيهات التي على العبوة .

■ لا ترش منظف فرن على وسائل التحكم الكهربائية والمفاتيح لأنها يمكن أن تسبب قصر دائرة وينتج عنها شرر أو حريق .

■ لا تسمح بتكون طبقة رقيقة من المنظف على حساس درجة الحرارة-حيث يمكن أن تسبب تسخين الفرن بشكل غير ملائم .

(يقع الحساس عند قمة الفرن) امسح الحساس بعناية حتى ينظف بعد كل عملية تنظيف للفرن ، مع مراعاة العناية بعدم تحريك الحساس نظراً لأن التغيير في موضعه يمكن أن يؤثر على كيفية خبز الفرن .

■ لا ترش أي منظف فرن على باب الفرن أو المقابض أو أي سطح خارجي للفرن أو الكابينة أو الأسطح المطلية، نظراً لأن المنظف يمكن أن يتلف هذه الأسطح .

## العناية بالموقد وتنظيفه.

تأكد من أن وسائل التحكم على الوضع **فصل OFF** وأن الوحدات السطحية قد بردت قبل محاولة فكها.

### الوحدات السطحية (موديلات الملف الكهربائي فقط)

#### لاعادة الوحدة السطحية إلى مكانها:

أعد صينية التثقيب إلى مكانها في التجويف الذي في سطح الطهي العلوي. تأكد من أن الفتحات التي في الصينية متوافقة مع المقبس.

أدخل أطراف الوحدة السطحية خلال الفتحة التي في صينية التثقيب ثم في المقبس.

وجه الوحدة السطحية في مكانها بحيث تستقر فيه تماماً.

لا تغمر الوحدة السطحية في سوائل من أي نوع. لا تنظف الوحدات السطحية في غسالة أطباق، لا تنثني أطراف قابس (فيش) الوحدة السطحية. لا تحاول تنظيف أو ضبط أو إصلاح القابس بأية طريقة وهو في المقبس.

لتنظيف الوحدات السطحية، أدر وسيلة التحكم إلى أعلى موضع لمدة دقيقة واحدة. وسوف تحرق الملفات أي اتساخ.

#### لفك وحدة سطحية:

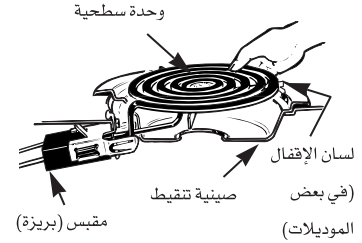
لفك صواني التثقيب لتنظيفها، يجب فك الوحدات السطحية أولاً.

إذا كانت الوحدة السطحية مزودة بلسان إقفال، ادفع قفل الوحدة السطحية باتجاه المقبس لتحرير لسان الإقفال من سطح الطهي.

ارفع الوحدات السطحية حوالي ٢٥ مم فوق صينية التثقيب واسحبها إلى الخارج.

لا ترفع الوحدة السطحية لأكثر من ٢٥ مم، فإذا رفعتها أعلى من ذلك، فقد لا تعود إلى وضعها الأصلي أفقياً فوق صينية التثقيب عندما تعيدها إلى مكانها.

**ملاحظة:** ان تكرر عملية رفع الوحدة السطحية لأعلى من ٢٥ مم فوق صينية التثقيب قد يتلف المقبس (البريزة) بشكل دائم.



### صواني التثقيب ( موديلات الملف الكهربائي فقط)

نظف المنطقة التي أسفل صواني التثقيب بين الحين والآخر. ان تجمع الأوساخ خاصة الشحوم قد يسبب التقاط النيران.

لا تغطي صواني التثقيب برقائق الومنيوم. ان استعمال رقائق الالومنيوم بالقرب من المقبس (البريزة) قد يسبب صدمة كهربائية أو حريق أو تلف للموقد.

**ملاحظة:** لا تنظف صواني التثقيب في الفرن ذاتي التنظيف.

خلع الوحدات السطحية، ثم ارفع صواني التثقيب إلى الخارج.

ضعها في وعاء مغطى (أوفي كيس بلاستيك) مع ١/٤ كوب أمونيا أو نشادر لتفكيك الاتساخ. ثم حكها بواسطة ليفة تنظيف مملوءة بالصابون عند الضرورة. اشطفها بماء نظيف وجففها.

يمكن أيضاً تنظيف صواني التثقيب في غسالة أطباق.

### سطح الطهي العلوي القابل للرفع (في بعض موديلات الملف الكهربائي فقط)

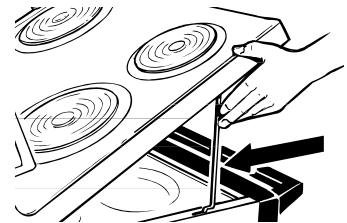
بعد تنظيف أسفل سطح الطهي العلوي بماء ساخن مع صابون معتدل وقطعة قماش نظيفة، انزله لأسفل. انتبه حتى لا تضغط على أصابعك.

ولإنزال سطح الطهي العلوي لأسفل، ادفع القضبان لإعادتها إلى مكانها ثانية ثم انزل سطح الطهي العلوي بهدوء لأسفل حتى يستقر في مكانه.

**ملاحظة:** لا ترفع سطح الطهي في الموديلات ذات الأسطح المشعة. إن رفع سطح الطهي سيؤدي إلى إتلاف والتشغيل غير السليم للموقد.

بعض الموديلات مزودة بسطح طهي علوي يمكن رفعه لجعل تنظيفه أسهل. يمكن رفع سطح الطهي العلوي بالكامل ويتم سنده بالكامل وهو في هذا الوضع المرتفع.

لا تحتاج إلى خلع الوحدات السطحية، غير أنه يمكنك خلع واحدة منها لجعل رفع سطح الطهي العلوي أسهل. هناك حوامل على الجانبين تغلق في مكانها عندما يتم رفع سطح الطهي العلوي لأعلى.

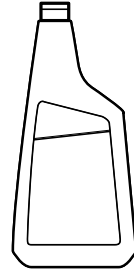


تأكد من أن جميع الوحدات السطحية على وضع **الفصل OFF** قبل رفع سطح الطهي العلوي.

# تنظيف سطح الطهي العلوي الزجاجي

تأكد أن جميع مفاتيح التحكم مغلقة وعلى وضعية الفصل، وأن جميع الأسطح باردة قبل تنظيف أي جزء من سطح الطهي.

## التنظيف العادي اليومي



نظف سطح الطهي بعد كل انسكاب.

4 استعمال فوطة ورقية مناسبة أو لباداة تنظيف لأسطح الطهي السيراميك لتنظيف كامل سطح الطهي.

5 استخدم قطعة قماش جافة أو فوطة ورقية جافة لإزالة جميع آثار الاتساخ والكريم. لا داعي للشطف.

**ملاحظة:** من المهم عدم تسخين سطح الطهي إلى بعد أن يكون قد تم تنظيفه تماماً.

استعمل فقط كريم تنظيف مناسب لتنظيف الزجاج. الكريماوات الأخرى قد لا تكون فعالة.

للمحافظة على سطح الطهي العلوي الزجاجي الخاص بك وحمايته ، اتبع الخطوات التالية:

1 قبل إستخدام سطح الطهي العلوي لأول مرة، نظفه بواسطة كريم تنظيف، حيث يساعد ذلك على حمايته ويجعل تنظيفه التالي أسهل.

2 أن الاستخدام اليومي لمنظف سطح الطهي سيساعد في المحافظة على سطح الطهي جديداً.

3 رج كريم التنظيف جيداً، وضع نقاط قليلة من منظف سطح الطهي مباشرة على سطح الطهي

## الاتساخات المحترقة

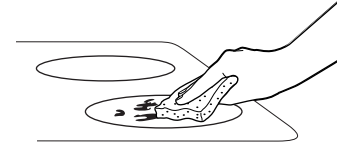
4 اذا بقي أي اتساخ، كرر الخطوات المذكورة أعلاه

5 من أجل الوقاية الاضافية - بعد إزالة كل اتساخ - لمع السطح كله بواسطة منظف سطح الطهي ومنشفة ورقية.

1 أترك سطح الطهي العلوي حتى يبرد.

2 افرد بضع نقاط من كريم التنظيف على المنطقة المتسخة.

3 باستعمال لباداة تنظيف مناسبة للأسطح الزجاجية، افرك المنطقة المتسخة مع الضغط برفق.



استخدم لباداة تنظيف مناسبة للأسطح الزجاجية.

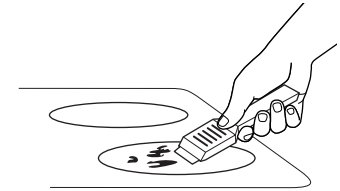
## الاتساخات الشديدة المحترقة

3 بعد مسح الاتساخات بواسطة المكشطة، افرد بعض نقاط من منظف أسطح الطهي علي الاتساخات المحترقة. استعمال لباداة تنظيف مناسبة للأسطح الزجاجية لإزالة بقية الاتساخات.

4 لحماية إضافية، وبعد إزالة جيع الاتساخات، قم بتلميع السطح بأكمله بواسطة منظف أسطح الطهي وفوطة من الورق.

1 اترك سطح الطهي حتى يبرد.

2 استخدم المكشطة الموسية مائلة على سطح الطهي بزاوية ٤٥°. اكشط الانسكاب والبقع. قد تضطر للضغط على المكشط الموسي بهدف إزالة الاتساخات.



ملاحظة: لا تستخدم مكشطة موس حادة أو محززة.

## تنظيف سطح الطهي العلوي الزجاجي

تأكد أن جميع مفاتيح التحكم مغلقة وعلى وضعية الفصل، وأن جميع الأسطح باردة قبل تنظيف أي جزء من سطح الطهي.

### العلامات الناتجة عن المعادن

- 1] تأكد من عدم سحب الأوعية والمقالي المعدنية على سطح الطهي. فقد تترك علامات وخدوش معدنية على السطح.
- 2] إذا تركت قدر ذات كسوة (بغشاء) من الألومنيوم أو النحاس أو المينا تغلي وهي فارغة فقد تلتصق الكسوة بسطح الطهي العلوي الزجاجي مما يترك بقعة سوداء على سطح الطهي.
- بالإمكان إزالة هذه العلامات باستخدام منظف سطح الطهي مع لباداة تنظيف مناسبة للأسطح الزجاجية.

**تحذير:** افحص قعر المقلاة أو الوعاء للتأكد من عدم خشونته تجنباً لعدم خدشه سطح الطهي.

## السطح الزجاجي - معرض للتضرر الدائم

### الضرر الذي يسببه الانسكابات السكرية والبلاستيك الذائب

- 3] إذا بقي أي اتساخ، اتركه حتى يبرد سطح الطهي. لمع بواسطة فوطة ورقية جافة.
- 4] لا تستخدم وحدات السطح مرة أخرى إلى أن يتم التخلص من جميع الانسكابات والبقايا.
- 1] أدر الوحدات السطحية المتأثرة بالانسكابات الى الموضع فصل OFF.
- 2] البس قفاز الفرن:
- أ- اكشط الاتساخ بعناية بواسطة شفرة المكشطة لإزالة الانسكابات إلى منطقة باردة من سطح الطهي.
- ب. امسح بواسطة فوطة ورقية.

## قبل أن تستدعي فنيي الصيانة...

نصائح لتحري العطل واصلاحه  
وفر الوقت والمال ، راجع الجداول على الصفحات التالية أولاً  
حيث يمكن ألا تكون في حاجة الى استدعاء فني الصيانة.



المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يجب عمله
<b>موديلات سطح الطهي العلوي الزجاجي</b>		
الوحدات السطحية لا تبقي على غليان متموج أو أن الطهي ليس بالسرعة الكافية	استخدام إناء طهي غير ملائم.	● استعمل أوعية يكون قاعها مستويا ويكون قطرها متوافق مع قطر الوحدة السطحية التي قمت باختيارها .
الوحدات السطحية لا تعمل بشكل سليم	احتمال احتراق أحد المصاهر أو فصل (اعتاق) قاطع الدائرة في لوحة الكهرباء في منزلك.	● استبدل المصهر أو أعد قاطع الدائرة إلى وضع التشغيل .
خدوش صغيرة ( قد تبدو كشقوقات ) أو تآكل على سطح الطهي العلوي الزجاجي المشع	مفاتيح التحكم في وحدات الطهي مضبوطة على وضع غير ملائم.	● تحقق من أنك قد ضبطت مفتاح التحكم الصحيح الخاص بالوحدة السطحية التي تستخدمها
	اتباع طرق غير سليمة في تنظيفه.	● استعمل طرق التنظيف الموصى بها في هذا الكتيب .
	استخدام أواني طهي ذات قاع خشن أو ان جسيمات خشنة ( ملح أو رمل ) كانت بين إناء الطهي و سطح الطهي العلوي.	● تأكد من أن قاع إناء الطهي وإناء الطهي ذاته نظيفين قبل الاستخدام . استخدم إناء طهي ذو قاع ناعم . إن الخدوش الصغيرة تكون غير قابلة للإزالة غير أنها ستظهر بدرجة أقل مع مرور الزمن كنتيجة للتنظيف .
	انزلاق إناء طهي في السابق فوق سطح الطهي العلوي.	
تغير لون مناطق على سطح الطهي العلوي.	استخدام إناء طهي غير ملائم.	● ان العلامات الناتجة عن أوعية من الالومينيوم او النحاس وكذلك الرواسب المعدنية يمكن إزالتها بواسطة كريم التنظيف .
بلاستيك منصهر على السطح	تلامس سطح طهي علوي ساخن مع بلاستيك موضوع على ذلك السطح.	● راجع معلومات العناية الخاصة في قسم تنظيف سطح الطهي العلوي الزجاجي .
ظهور نقر على سطح الطهي العلوي	انسكاب خليط سكري ساخن على سطح الطهي العلوي.	● إستدع فني مؤهل وكفؤ لاستبداله .
الوحدات السطحية تتحول دورياً وبصفة متكررة من الفصل OFF إلى التشغيل ON	استخدام إناء طهي غير ملائم.	● استخدم فقط إناء طهي مستوي للحد من التحول الدوري .

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يجب عمله
<b>موديلات الملف الكهربائي</b>		
الوحدات السطحية لا تؤدي وظيفتها بشكل سليم	الوحدات السطحية ليست موصلة (مدخلة) بثبات في المقبس.	● مع وضع مفاتيح التحكم في موضع الفصل <i>OFF</i> ، افحص الوحدة السطحية للتأكد من أنها موصلة بأحكام في المقبس.
	مفاتيح التحكم في الوحدة السطحية مضبوطة على موضع غير ملائم.	● تحقق من أنك قد ضبطت مفاتيح التحكم الصحيح الخاص بالوحدة السطحية التي تستخدمها.
	صواني التنقيط ليست موضوعة بأحكام في وحدة الطهي العلوية.	● مع وضع مفاتيح التحكم في موضع الفصل <i>OFF</i> ، افحص صينية التنقيط للتأكد من أنها موضوعة في التجويف الخاص بها في وحدة الطهي العلوية وان الفتحة التي في الصينية متوافقة مع المقبس.
الاحساس بسخونة وحدة الطهي العلوية	وجود أوعية كبيرة محتفظة بالحرارة بالقرب من وحدة الطهي العلوية.	● قم باختيار وعاء يلائم مقياس الوحدة السطحية التي تستخدمها.
	انسداد فتحة التهوية الخاصة بالفرن.	● الأوعية التي توضع على الوحدة السطحية الخلفية من ناحية اليمين تعمل على سد سريان الهواء من فتحة التهوية الخاصة بالفرن مما يسبب سخونة وحدة الطهي العلوية.
<b>الفرن — جميع الموديلات</b>		
لمبة الفرن لا تضيء	بصيلة اللمبة مخلخلة ( سائبة ) أو محترقة.	● اربط اللمبة جيداً أو استبدلها.
	في بعض الموديلات ، يكون مفتاح تشغيل اللمبة مكسور.	● استدعي فني الصيانة.
الفرن لا يعمل	قابس الموقد ليس موصلاً بأحكام في المقبس الكهربائي.	● تأكد من أن القابس الكهربائي موصلاً بأحكام في مقبس مغذى بالكهرباء ومؤرض بشكل سليم.
	إحتراق أحد مصاهر منزلك أو فصل (اعتاق) قاطع الدائرة الكهربائية.	● استبدل المصهر أو أعد قاطع الدائرة الى وضع التشغيل.
	أزرار التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل سليم.	● راجع قسم استخدام الفرن.
الطعام لم يتم خبيزه أو تحميره بشكل سليم	أزرار التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل سليم.	● راجع قسم استخدام الفرن.
	موضع الرف غير صحيح أو أن الرف ليس مستوياً.	● راجع قسم استخدام الفرن.
	إناء طهي غير صحيح أو أن مقياس إناء الطهي المستخدم غير ملائم.	● راجع قسم استخدام الفرن.
	ثرموستات الفرن يحتاج إلى ضبط.	● راجع قسم ضبط ثرموستات الفرن _ أضبطه بنفسك.
باب الفرن ملتوي (في بعض الموديلات)	الباب ليس موضوعاً في مكانه بشكل سليم.	● نظراً لأن باب الفرن قابل للفك، فقد يحدث أحياناً أن ينحرف الباب عن مكانه السليم أثناء التركيب. ولجعل الباب مستقيماً ، اضغط على ركنه العلوي لأسفل

## قبل أن تستدعي فنيو الصيانة...

نصائح لتحري العطل واصلاحه



المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يجب عمله
الطعام لم يتم شوائه بشكل سليم	وسيلة التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تأكد من أنك لمست زر شوي عالي /منخفض.</li> <li>في الموديلات المزودة بأزرار لمس لوسائل التحكم تأكد من أنك قد أدت مفتاح التحكم لكامل مشواره إلى موضع الشوي.</li> </ul>
	الباب ليس مفتوحاً حتى موضع مصد الشوي كالموصى به.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم استخدام الفرن.</li> </ul>
	الموضع المستخدم للرف غير ملائم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع مرشد الشوي.</li> </ul>
	إناء الطهي ليس مناسباً للشوي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم صينية وشبكة الشوي الواردة مع موقدك.</li> </ul>
	في الموديلات المزودة بمجس ، قد يكون المجس موصلاً (مدخلاً) في مقبسه بالفرن.	<ul style="list-style-type: none"> <li>فك المجس من مقبسه واخرجه من الفرن.</li> </ul>
	رقيقة الالومينيوم المستخدمة على صينية الشوي والشبكة لم يتم تثبيتها بشكل سليم ولا تحتوي على شقوق طويلة كالموصى به.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم استخدام الفرن.</li> </ul>
	في بعض المناطق ، يمكن أن يكون الجهد الكهربائي منخفضاً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بتسخين مسبق لعنصر الشواية لمدة ١٠ دقائق.</li> <li>قم بالشوي لأطول فترة زمنية موصى بها في مرشد الشوي.</li> </ul>
درجة حرارة الفرن ساخنة جداً أو باردة جداً	ثرموستات الفرن يحتاج الى ضبط.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم ضبط ثرموستات الفرن — اضبطه بنفسك.</li> </ul>
درج التخزين مائل	الحامل الخلفي للدرج موضوع على قمة القضيب الدليلي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أعد الدرج إلى موضعه الطبيعي. راجع تعليمات فك درج التخزين في قسم العناية والتنظيف لموقدك.</li> </ul>
درج التخزين لا يمكن غلقه	يمكن أن يكون كابل التغذية في المؤخرة السفلية للموقد مما يعيق حركة الدرج.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أعد الدرج إلى موضعه الطبيعي. راجع تعليمات فك درج التخزين في قسم العناية والتنظيف لموقدك.</li> </ul>
	الحامل الخلفي للدرج موضوع على قمة القضيب الدليلي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أعد الدرج إلى موضعه الطبيعي. راجع تعليمات فك درج التخزين في قسم العناية والتنظيف لموقدك.</li> </ul>
الساعة والموقت لا يعمل (في بعض الموديلات)	قابس الموقد ليس موصلاً بأحكام في المقبس الكهربائي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تأكد من أن القابس الكهربائي مدخلاً في مقبس مغذى بالكهرباء ومؤرض بشكل سليم.</li> </ul>
	احتراق أحد مصاهر أو فصل (إعتاق) قاطع الدائرة بمنزلك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>استبدل المصهر أو أعد قاطع الدائرة الى وضع التشغيل.</li> </ul>
	وسائل التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم استخدام الساعة والموقت.</li> </ul>



## قبل أن تستدعي فنيو الصيانة...

نصائح لتحري العطل واصلاحه



المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يجب عمله
<b>موديلات التنظيف الذاتي</b>		
الفرن لم ينظف ذاتياً	درجة حرارة الفرن عالية جداً مما يحول دون ضبطه على عملية تنظيف الفرن ذاتياً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أترك الفرن ليبرد حتى درجة حرارة الغرفة وأعد ضبط أزرار التحكم.</li> </ul>
	أزرار التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم استخدام فرن التنظيف الذاتي.</li> </ul>
	المجس مدخل في مقبسه بالفرن.	<ul style="list-style-type: none"> <li>فك المجس من مقبسه وأخرجه من الفرن</li> </ul>
صوت طقطقة" أو "فرقة"	هذا هو صوت تسخين وتبريد المعدن أثناء كل من عمليتي الطهي والتنظيف.	<ul style="list-style-type: none"> <li>يعتبر ذلك شيئاً عادياً .</li> </ul>
تدخين زائد أثناء دورة تنظيف	إتساخ زائد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إمس زر إزالة إفضل CLEAR /OFF . إفتح الشباييك لتخليص الغرفة من الدخان. إنتظر حتى تتطفيء لمبة الباب مغلق LOCKED DOOR . امسح وأزل الاتساخ الزائد ثم أعد الضبط على دورة التنظيف.</li> </ul>
باب الفرن لا يفتح بعد دورة تنظيف.	الفرن ساخن جداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أترك الفرن ليبرد إلى ما دون درجة حرارة الغلق.</li> </ul>
الفرن ليس نظيفاً بعد دورة التنظيف	أزرار التحكم في الفرن ليست مضبوطة بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم استخدام فرن التنظيف الذاتي.</li> </ul>
	الفرن كان شديد الاتساخ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بتنظيف الانسكابات الشديدة قبل بدء دورة التنظيف . يمكن أن تحتاج الأفران شديدة الاتساخ إلى إعادة دورة التنظيف الذاتي أو إلى فترات زمنية أطول لهذه الدورة.</li> </ul>
عبارة " اغلق الباب LOCK DOOR تومض في لوحة العرض	لقد تم إختيار دورة التنظيف الذاتي لكن الباب لم يغلق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أغلق باب الفرن .</li> </ul>
لمبة باب مغلق LOCKED DOOR مضاءة عندما تود الطهي	باب الفرن مغلق بسبب عدم هبوط درجة الحرارة داخل الفرن إلى ما دون درجة حرارة الغلق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>المس زر إزالة إفضل CLEAR/OFF . أترك الفرن ليبرد</li> </ul>
ظهور ومضة F ورقم أو حرف على لوحة العرض	لديك شفرة خطأ وظيفي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إمس زر إزالة إفضل CLEAR/OFF . أعد الفرن الى وضع التشغيل .</li> </ul>
	إذا تكررت شفرة الخطأ الوظيفي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إفضل كل القدرة الكهربائية عن الموقد لمدة ٣٠ ثانية على الأقل ثم أعد توصيل القدرة. وإذا تكررت شفرة الخطأ الوظيفي، استدعي فني الصيانة .</li> </ul>
وسيلة التحكم ترسل إشارة بعد ادخال مدة الطهي أو وقت بدء التشغيل	لقد نسيت ادخال درجة حرارة الخبيز أو زمن التنظيف.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إمس زر خبيز BAKE ودرجة الحرارة المرغوب فيها أو الزر تنظيف ذاتي SELF CLEAN أو الوقت الذي ترغب فيه لبدء عملية التنظيف .</li> </ul>

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما الذي يجب عمله
<b>في بعض الموديلات</b>		
لوحة العرض أصبحت خالية (فارغة)	إحتمال احتراق أحد المصاهر أو فصل (اعتاق) قاطع الدائره في لوحة الكهرباء في منزلك.	● استبدل المصهر أو أعد قاطع الدائرة إلى وضع التشغيل.
لوحة العرض تومض	عطل في القدرة الكهربائية.	● راجع السمات الخاصة في قسم وسيلة التحكم في الفرن. ● أعد ضبط الساعة.
عدم المقدرة في الحصول على اظهار SF على لوحة العرض	لم يتم لمس أزرار التحكم في الفرن بشكل سليم	● يجب لمس زر <i>BAKE</i> خبيز وشوي عالي المنخفض <i>BROIL</i> في نفس الوقت والاستمرار في الضغط لمدة ٣ ثوان.
ظهور كلمة "مجس" Probe على لوحة العرض	إن ذلك يذكرك بإدخال درجة حرارة المجس بعد تركيب المجس في مقبسه.	● أدخل درجة حرارة المجس
إنقطاع القدرة الكهربائية، الساعة تومض	إنقطاع القدرة الكهربائية أو تغيير مفاجيء في الجهد الكهربائي.	● أعد ضبط الساعة. بعد الانتهاء من استخدام الفرن، يجب عليك إعادة ضبط الساعة بلمس زر <i>CLEAR/OFF</i> وإزالة/فصل <i>CLEAR/OFF</i> وضبط توقيت الساعة ثم إعادة وضع أي وظيفة طهي.
خروج بخار من فتحة التهوية	عند استخدام سمة الحمل ، تعتبر رؤية بخار يخرج من فتحة التهوية للفرن عادية. نظرا لأنه كلما زاد عدد الارفف المستخدمة وكمية الطعام المراد طهيها كلما زادت كمية البخار المرئي.	● يعتبر ذلك عادياً.
رائحة احتراق أو زيوت تنبعث من فتحة التهوية	يعتبر ذلك عادياً عندما يكون الفرن جديداً وسوف تختفي هذه الرائحة مع الوقت.	● للإسراع في العملية، أضبط على دورة تنظيف ذاتي لمدة ٣ ساعات على الأقل. راجع قسم استخدام فرن التنظيف الذاتي.
رائحة شديدة	ان الرائحة التي تنبعث من العازل الموجود حول السطح الداخلي للفرن تعتبر عادية. في بعض المرات الأولى التي تستخدم فيها الفرن.	● يكون ذلك بصفة مؤقتة.
ضوضاء من المروحة	ان مروحة التبريد أو مروحة الحمل (تبعاً للوظيفة التي تستخدم فيها الفرن) يمكن أن تتحول إلى وضعي التشغيل <i>ON</i> والفصل <i>OFF</i> أوتوماتيكياً لتبريد الأجزاء الداخلية.	● يعتبر ذلك عادياً، إذ أن مروحة التبريد سوف تتحول إلى وضعي التشغيل والفصل. وسوف تدور مروحة الحمل حتى تنتهي الوظيفة (العملية المطلوبة) أو حتى يفتح الباب.
الإضاءة السطحية لا تعمل	كسر مفتاح تشغيل الإضاءة.	● إستدعي فني الصيانة.
درج التسخين لن يعمل	إحتمال احتراق أحد المصاهر أو فصل (اعتاق) قاطع الدائره في لوحة الكهرباء في منزلك.	● استبدل المصهر أو أعد قاطع الدائرة إلى وضع التشغيل.
تكثيف زائد في الدرج	المفاتيح مضبوطة بشكل غير صحيح	● راجع قسم "درج التسخين". ● تخلص من السائل.
الطعام يجف في درج التسخين	درجة الحرارة مرتفعة جداً. البخار يتسرب. الدرج غير مغلق بالكامل.	● تغطي الأطعمة بواسطة غطاء أو رقائق الألومنيوم. ● تخفض ضبطة درجة الحرارة. ● تغطي الأطعمة بواسطة غطاء أو رقائق الألومنيوم. ● ادفع الدرج إلى أن يشبك في مكانه.



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>