



Electric Built-In Oven

Safety Instructions2-4

Operating Instructions

Clock and Timer9
Controls5, 6
Oven7, 8
Sabbath Feature13
Special Features12
Thermostat11
Timed Baking and Roasting ...10

Care and Cleaning

Control Panel17
Lift-Off Oven Door15
Light Bulb16
Packaging Tape14
Painted Surfaces17
Porcelain Oven Interior14
Racks14

Troubleshooting Tips18, 19

Consumer Support

Consumer Support24
Product Registration 21, 22
Warranty23

Owner's Manual

JCKS10-27" Single Wall Oven

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

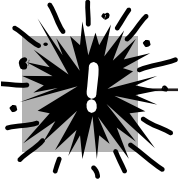
Serial # _____

You can find them on a label on the side trim or on the front of the oven behind the oven 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 or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



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 technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven 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. They could damage the oven, or cause severe personal injury.



SAFETY PRECAUTIONS

- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- **⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven 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 in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces 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 heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- 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 oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.

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

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 (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

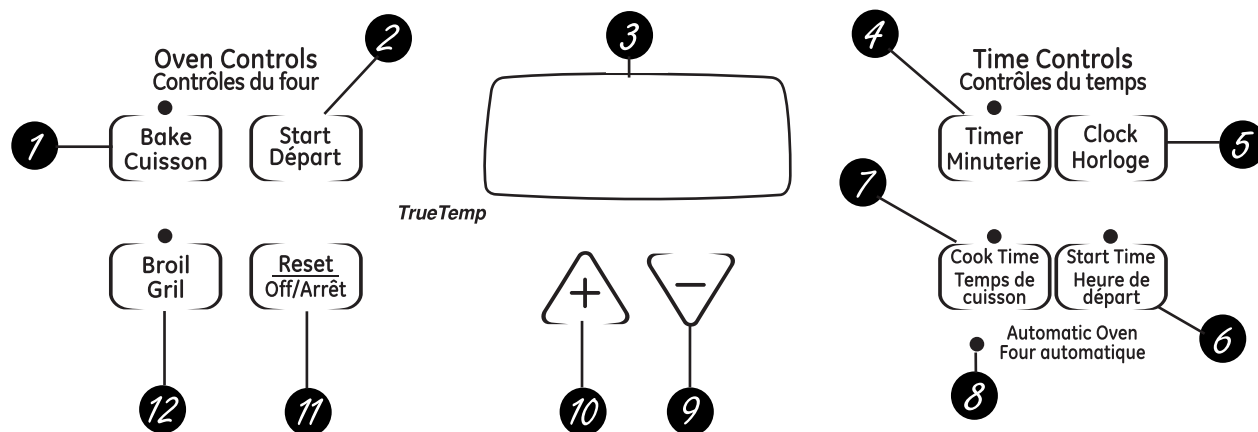
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.
- Stand away from the oven 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 rack in the desired position while the oven is cool. If racks 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 rack 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.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- 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.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings



- 1** **Bake Pad**
Press this pad to select the bake function.
Bake Light
Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.
- 2** **Start Pad**
Must be pressed to start any cooking function.
- 3** **Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake or broil mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show “PrE” while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

If “F-” and a number or letter flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Press the **Reset/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.

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. Reset the clock.

- 4** **Timer Pad**
Touch this pad to select the timer feature. Then press **+** and **-** pads to adjust time.
Timer Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.
- 5** **Clock Pad**
To set the clock, press this pad twice and then press the **+** and **-** pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
- 6** **Start Time Pad**
Use along with the **Cook Time** pad to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

Start Time Light
Flashes while in edit mode—you can change the delay start set time at this point. Glows when the function has been activated.

- 7** **Cook Time Pad**
Press this pad and then touch the **+** or **-** pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

Cook Time Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.

Using the oven controls.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 8** **Automatic Oven Light**
This lights anytime the oven has been programmed using the **Cook Time** or **Start Time** functions.
- 9** **– 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.
- 10** **+ 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.
- 11** **Reset/Off Pad**
Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.

- 12** **Broil Pad**
Press this pad to select the broil function.

Broil Light

Flashes while in edit mode—you can switch from **Hi** to **Lo Broil** at this point. Glows when the oven is in broil mode.

Indicator Lights (on some pads)

EDIT mode lasts several seconds after the last pad press. **Start Time** and **Cook Time** will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: **Start Time** is selected with **Bake**—the **Start Time** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the **Bake** pad light will light up).

Power Outage

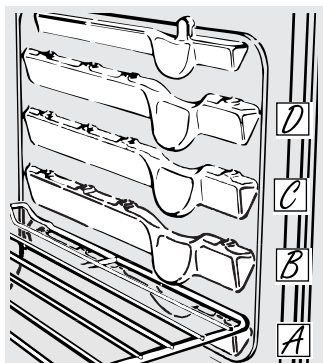
If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, press the **Clock** pad. Enter the correct time of day by pressing the **+** or **–** pads. Press the **Start** pad.

Using the oven.

www.GEAppliances.ca

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



The number of rack positions varies by model.

Before you begin...

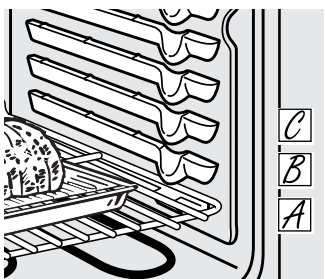
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

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

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

CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



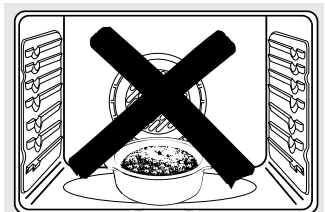
How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Press the **Start** pad.

The oven will start automatically. The display will show **PrE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during Bake cycle, press the **Bake** pad and then the **+** or **-** pads to get the new temperature.

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **Reset/Off** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.



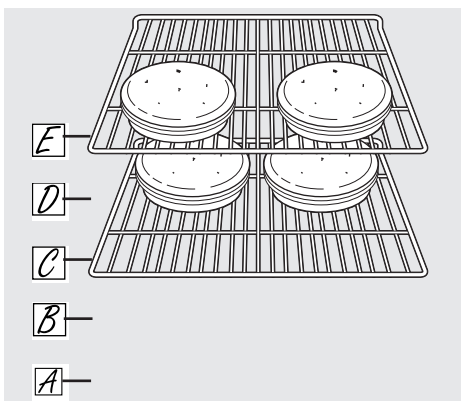
Do not place foods directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

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

The display will show "PrE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

Baking results will be better if the food is centered in the oven as much as possible. Angel Food cake is the exception and should be placed on the bottom oven rack (position A). Follow package direction on prepackaged and frozen foods for pan placement. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other. Leave approximately 1½" between pans and from the front, back and sides of oven wall.



If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack C and two layers on rack E. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

Aluminum Foil

Aluminum foil may be used to catch a spillover.

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

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Safety Instructions

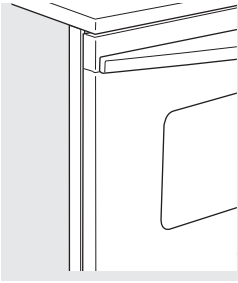
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the oven.



Close the door. **Always broil with the door closed.**

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. **Always broil with the door closed.**

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

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

- 3 Press the **Broil** pad once for **Hi Broil**. To change to **Lo Broil**, press the **Broil** pad again.
- 4 Press the **Start** pad.
- 5 When broiling is finished, press the **Reset/Off** pad.

Broiling Guide

Preheat the broiler for 2 minutes to improve performance.

Food	Doneness	Type or Thickness	27" Oven Rack Position	30" Oven Rack Position	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks – 1" thick	D (food should be 2" to 4" from broil element)	E or F (food should be 1" to 3" from broil element)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning. To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick	D (food should be 2" to 4" from broil element)	E (food should be 3" to 4" from broil element)	
	Well Done (170°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick or Ground Beef Patties	C or D (food should be 4" to 7" from broil element)	D or E (food should be 3" to 5" from broil element)	
Chicken		Breast, boneless	B or C (food should be 8" to 9" from broil element)	C (food should be 8" to 9" from broil element)	Broil skin-side-down first.
		Breast, bone-in	B or C (food should be 7" to 8" from broil element)	C (food should be 7" to 8" from broil element)	
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	D (food should be 3" to 5" from broil element)	D or E (food should be 3" to 6" from broil element)	Handle and turn very carefully.
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	C (food should be 6" to 7" from broil element)	D (food should be 6" to 7" from broil element)	To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.

Clock Horloge

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 delayed cooking cycle.

- 1 Press the **Clock** pad twice.
- 2 Press the **+** or **-** pads.

If the **+** or **-** pads are not pressed within one minute after you press the **Clock** pad, the display reverts to the original setting.

If this happens, press the **Clock** pad twice and reenter the time of day.

- 3 Press the **Start** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **Clock** pad. The time of day shows until another pad is pressed.

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 Press 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 Press the **Clock** pad twice to recall the clock display.

Timer Minuterie

The timer is a minute timer only. The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

- 1 Press the **Timer** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

If you make a mistake, press the **Timer** pad and begin again.

- 3 Press the **Start** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Timer** pad is pressed.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **Timer** pad, then press the **+** or **-** pads until the time you want appears in the display.

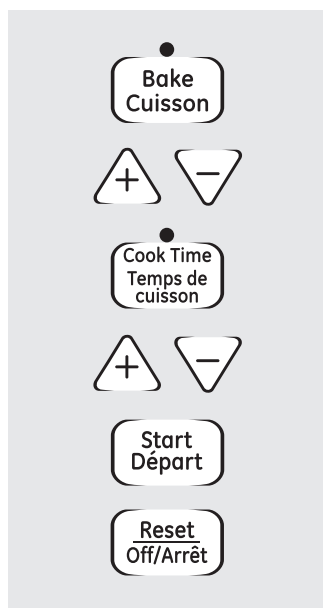
If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **Timer** pad and then pressing the **+** or **-** pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Press the **Timer** pad twice.

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

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 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

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.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads to set the oven temperature.
- 3 Press the **Cook Time** pad.

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

- 4 Press the **+** or **-** pads to set the baking time.

The cooking time that you entered will be displayed. (If you select Cooking Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

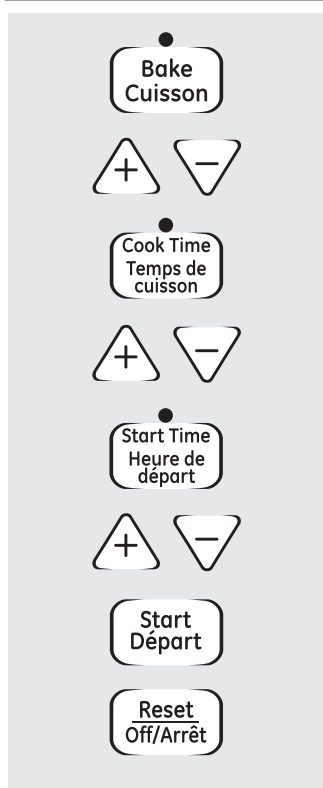
- 5 Press the **Start** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. (The display starts with "PrE" if showing the oven temperature.)

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then turn off automatically.

- 6 Press the **Reset/Off** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads to set the oven temperature.
- 3 Press the **Cook Time** pad.
- 4 Press the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Press the **Start Time** pad.
- 6 Press the **+** or **-** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Press the **Start** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not press the **Start** pad.

NOTE: If you would like to check the times you have set, press the **Start Time** pad to check the delay start set time you have set or press the **Cook Time** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show "PrE" until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature.

At the end of cooking time, the oven will turn off and the end-of-cycle tone will sound.

- 8 Press the **Reset/Off** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

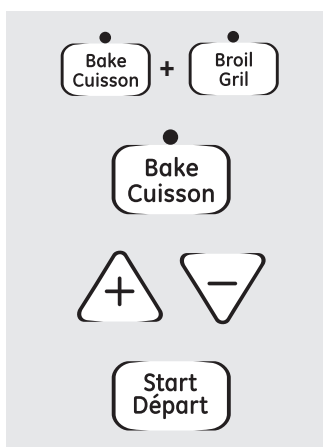
Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

www.GEAppliances.ca

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 only affect baking and roasting temperatures; it does not affect the broiling temperature. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Bake** pad. A two-digit number shows in the display.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Tap the **+** pad to increase the temperature in 1-degree increments. Tap the **-** pad to decrease the temperature in 1-degree increments.
- 4 When you have made the adjustment, press the **Start** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

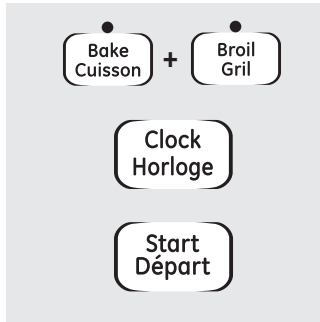
Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Special features of your oven control.

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, press 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 Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Clock** pad until **no shdn** (no shut-off) appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

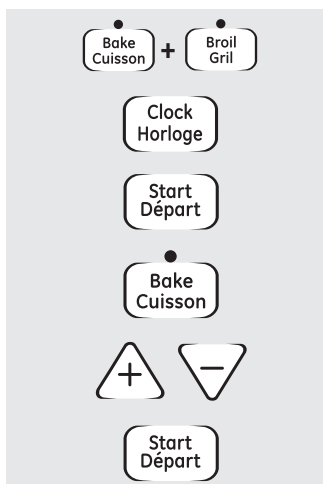
Using the Sabbath feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)

www.GEAppliances.ca

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Regular Baking/Roasting

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **Clock** pad until **SAB** appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Press the **Bake** pad. No signal will be given.
- 5 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 175° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 6 Press the **Start** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, press the **Bake** pad and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **Start** pad.

NOTE: The **Reset/Off** and **Cook Time** pads are active during the Sabbath feature.

How to Set Sabbath Feature for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

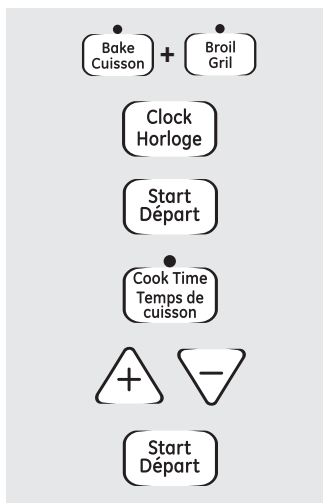
- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **Clock** pad until **SAB** appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Press the **Cook Time** pad.
- 5 Press the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Press the **Start** pad.
- 7 Press the **Bake** pad. No signal will be given.

- 8 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 175° and 550°. No signal or temperature will be given.
- 9 Press the **Start** pad.

- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, press the **Bake** pad and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **Start** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Press the **Reset/Off** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

- 4 Tap the **Clock** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the 12-Hour Shutoff feature.
- 5 Press the **Start** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Care and cleaning of the oven.

⚠ WARNING: Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

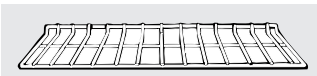
How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to

remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.



Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or steel wool.

After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

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.

Porcelain Oven Interior

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

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled steel wool pads may also be used.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup (120 ml) 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.

Lift-Off Oven Door

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

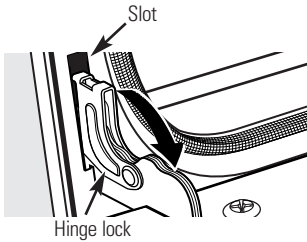
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

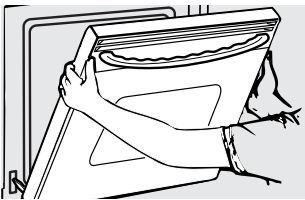
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up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

To replace the door:

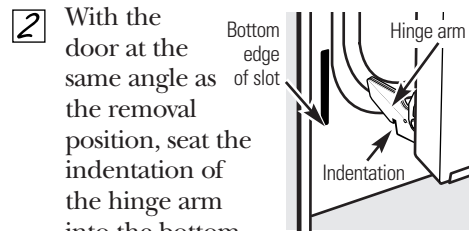
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.



Pull hinge locks down to unlock



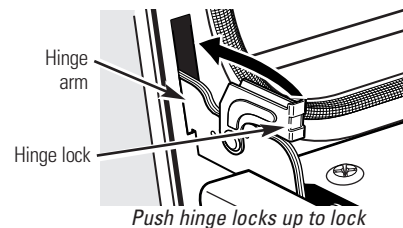
Removal position



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.

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.

To clean the inside of the door:

- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled steel wool pads may also be used.

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

Clean the inside of the oven window with a mild non-scratching cleaner and a damp cloth.

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.
- 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.

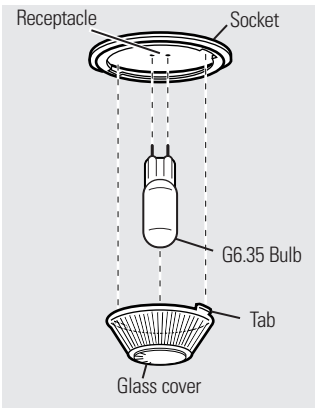
Care and cleaning of the oven.

⚠ WARNING

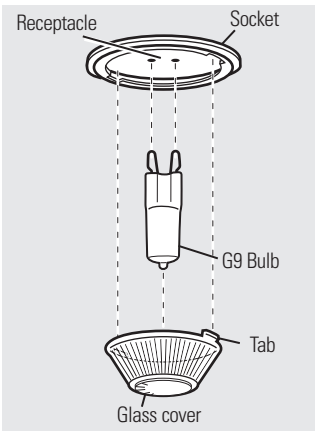
SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.



(on some models)



(on some models)

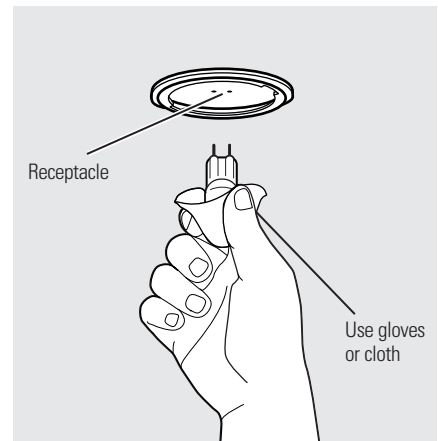
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

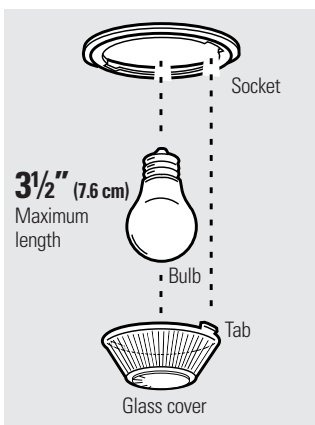
- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

- 1 Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the two types shown on the left. To determine the correct replacement bulb, check the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35 bulbs. Bulbs with 2 looped terminals are G9 bulbs. **(Do not interchange.)** Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.



- 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.



Oven Light Bulb (on some models)

NOTE: The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Install and tighten the cover clockwise.
- Reconnect electrical power to the oven.
- 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.

Painted Surfaces

Clean with soap and water or a vinegar and water solution.

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

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

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.

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Bake pad and desired temperature.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you press the Broil pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling Guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> • Call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Reset/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The Bake and Broil pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Reset/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Strong odor	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"> • This is temporary.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 2 hours after the oven is turned off.

<i>Consumer Support</i>
<i>Troubleshooting Tips</i>
<i>Care and Cleaning</i>
<i>Operating Instructions</i>
<i>Safety Instructions</i>

Notes.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À:		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTER À:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.				
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT. NO / APP. / RR#
CITY / VILLE				PROVINCE	POSTAL CODE / POSTAL
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES / OUI <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION
				NO / NON <input type="checkbox"/>	Y/A M D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					

Built-In Electric Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at www.GEAppliances.ca, or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here.
Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:

Mabe Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship.

During this **limited one-year warranty**, Mabe will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

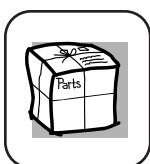
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 7 days a week.



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Center at 1.800.661.1616.



Contact Us

www.GEAppliances.ca

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: Mabe Canada Inc.

1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3



Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

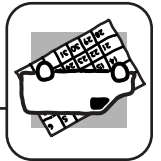
Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Service à la clientèle.



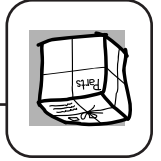
www.electromenagersge.ca

Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



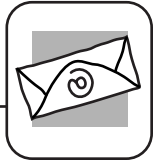
www.electromenagersge.ca

Prise de rendez-vous
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Composez le 1.800.561.3344, 7 jours par semaine.



www.electromenagersge.ca

Pièces et accessoires
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616.



www.electromenagersge.ca

Pour nous contacter
Si vous n'êtes pas satisfait des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada Inc. I Factory Lane Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3



www.electromenagersge.ca

Enregistrement des appareils
Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne—n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détacher le formulaire que l'on trouve dans le Manuel d'utilisation.

Garantie du four électrique encastré.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour faire appel au service de réparation, visitez notre site Web à l'adresse www.electromenagers.ca ou appelez au 1.800.561.3344. Ayez à portée de la main le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil.

Agrafez votre reçu ici. Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services de réparation en vertu de la garantie.

Pendant une période de :

Mabe remplacera :

Un an à compter de la date d'achat d'origine

Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, nous fournirons également **sans frais** la main-d'œuvre et le service de réparation pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Le remplacement des fusibles ou le réencenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour le réparer.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit, comme stipulé dans la présente garantie limitée. Toutes les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et de convenance à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est offerte au propriétaire initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent du produit s'il est acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique. Le service de réparation à domicile sous garantie est offert dans toutes les régions que Mabe juge raisonnable de desservir.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

Garant : Mabe Canada Inc., Burlington (Ontario)

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

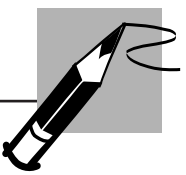
Service à la clientèle

Dépannage

Entretien et nettoyage

Fonctionnement

Consignes de sécurité



Notes.

<i>Consignes de sécurité</i>	<i>Fonctionnement</i>	<i>Entretien et nettoyage</i>	<i>Dépannage</i>	<i>Service à la clientèle</i>
-------------------------------------	------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	--------------------------------------

21

Lined writing area for notes.



Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage



Problème	Causes probables	Correctifs
Température trop élevée ou trop basse dans le four	La commande de température du four doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Réglage des commandes du four</i> — <i>Faites-le vous-même!</i>
Le four ne fonctionne pas	<p>Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
"F—" et un chiffre ou une lettre clignotent à l'écran	<p>Il s'agit d'un code d'erreur.</p> <p>Si le code d'erreur est de nouveau affiché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur Reset/Off/Arrêt. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. • Coupez l'alimentation électrique du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez l'alimentation électrique. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, appelez un réparateur.
L'écran d'affichage n'est pas allumé	<p>Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.</p> <p>L'horloge est réglée au mode d'extinction.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voir la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes du four</i>.
L'écran d'affichage clignote	<p>Panne de courant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez à nouveau l'horloge.
Impossibilité d'afficher le message "SF"	<p>Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il faut appuyer simultanément sur les touches Bake/Cuisson et Broil/Grill pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	<p>Panne de courant ou surtension.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez à nouveau l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réinitialiser en appuyant sur Reset/Off/Arrêt en réglant l'horloge et en programmant à nouveau la fonction de cuisson qui était en cours.
Fortes odeurs	<p>Les premières fois que vous utilisez le four, il est normal de sentir une odeur provenant de l'isolant qui se trouve à l'intérieur du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ce phénomène est temporaire.
Bruit de ventilateur	<p>Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche automatiquement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner jusqu'à 2 heures après l'arrêt du four.

Avant d'appeler un réparateur...

www.electromenagersge.ca

Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord
les tableaux des pages qui suivent. Vous pourriez vous
éviter d'appeler un réparateur.



Problème	Causes probables	Correctifs
Un signal sonore se fait entendre après avoir entre une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
Cuisson ou rôtissage inadéquats des aliments dans le four	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Utilisation du four</i>.
Grillage inadéquat des aliments dans le four	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte. Sur ce modèle, le grillage s'effectue toujours avec la porte fermée. • Assurez-vous d'avoir appuyé sur Broil/Gril.
Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud.	Aliments cuits dans un plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour le grillage. • Faites préchauffer l'élément chauffant pendant 10 minutes. • Faites griller pendant une période plus longue que celle recommandée dans le <i>Guide de grillage</i>.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne s'allume pas	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.
	La ampoule est dévissée ou grillée.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisssez-la ou remplacez-la.
	La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Appelez un réparateur.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage du four.

Surfaces peintes

Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres à récurer, de tampons en laine d'acier ou de produits abrasifs sur les surfaces peintes.

Tableau de commande

Il est conseillé d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge doux. Nettoyez le tableau de commande à la température ambiante et évitez de l'exposer directement aux rayons du soleil.

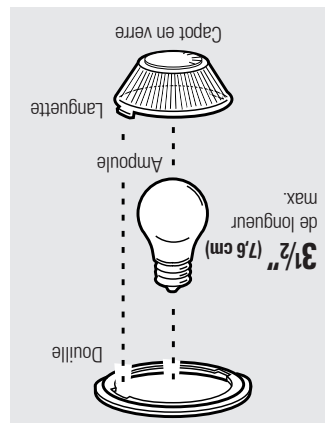
N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de produits nettoyants commerciaux pour le four sur le tableau de commande—ces produits endommageront le fini. Vous pouvez aussi utiliser une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURES : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur au panneau de distribution principal. Sinon, vous pourriez subir un choc électrique ou des brûlures.

RISQUE DE BRÛLURES : Enlevez le capot en verre et l'ampoule après qu'ils aient refroidi. Vous pourriez vous brûler si vous touchez au verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENT

ATTENTION



1 Tournez le capot en verre de 1/4 tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez dégager les languettes du capot des rainures de la douille. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.

2 À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, enlevez l'ampoule en tirant dessus.

1 Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 120/130 V d'une puissance maximale de 50 W. Remplacez l'ampoule grillée par une autre du même type que celle que vous avez enlevée. L'un des deux types d'ampoule ci-contre est utilisé sur votre modèle. Pour connaître l'ampoule de rechange qu'il vous faut, examinez les bornes de l'ampoule. L'ampoule qui possède deux broches droites est une ampoule G6.35, tandis que celle dont les bornes sont en forme de boucle est une ampoule G9. **(Il ne faut pas les interchanger!)** Assurez-vous que l'ampoule de rechange est de 120 V ou 130 V (et NON de 12 V).

2 À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage.

Ampoule du four (sur certains modèles)
NOTE : Enlevez le capot en verre (sur certains modèles) après que le four ait refroidi. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de l'appareil en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur au tableau de distribution principal. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de l'enlever. Pour votre sécurité, ne touchez pas à une ampoule brillante avec un chiffon humide. Vous risquez alors de casser l'ampoule.

Pour enlever l'ampoule :
 Tournez le capot en verre de 1/4 tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez dégager les languettes du capot des rainures de la douille. Enlevez l'ampoule.

Ne touchez pas à l'ampoule avec vos doigts. Le sébum de la peau causera des dommages à l'ampoule et en réduira la durée de vie utile.



3 Poussez l'ampoule complètement dans la douille.

4 Insérez les languettes du capot dans les rainures de la douille. Tournez le capot de 1/4 tour dans le sens horaire. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez souvent le capot en verre avec un linge humide. Effectuez ce nettoyage uniquement lorsque le four a complètement refroidi.

5 Rétablissez l'alimentation électrique à la cuisinière.

Pour la remettre en place :
 Utilisez une nouvelle ampoule pour électroménagers de 40 watts. Insérez les languettes du capot en verre dans les rainures de la douille. Tournez le capot de 1/4 tour dans le sens horaire.

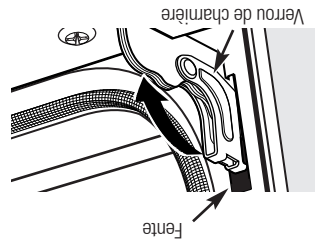
NOTES :
 Une ampoule pour électroménagers de 40 watts est plus petite qu'une ampoule ordinaire de 40 watts. Remettez en place le capot et tournez-le dans le sens horaire.
 Rétablissez l'alimentation électrique du four. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez souvent le capot en verre avec un linge humide. Effectuez ce nettoyage uniquement lorsque le four a complètement refroidi.

Enlèvement de la porte du four

La porte est très lourde. Faites attention quand vous l'enlevez ou vous la soulevez.
 Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

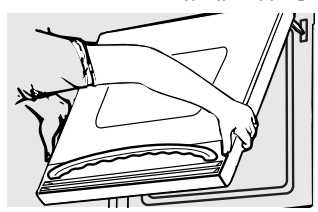
Pour enlever la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les verrous de charnière vers la porte, en position déverrouillée.



Tirez les verrous de charnière vers la porte pour déverrouiller.

- 3 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte. Une lame plate, peut être nécessaire.
- 4 Fermez la porte en position d'enlèvement de la porte (voir l'illustration).

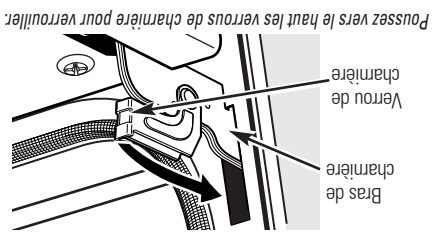


- 5 Soulevez la porte et faites-la sortir jusqu'à ce que le bras de charnière sorte complètement de sa fente.

- 7 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.

Pour remettre la porte en place :

- 5 Fermez la porte du four.



Poussez vers le haut les verrous de charnière pour verrouiller.

- 4 Repoussez les verrous de la charnière contre le cadre avant du four à la position verrouillée.

- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas correctement placé sur le bord intérieur de la fente.



- 2 Pendant que la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit être bien appuyé sur le bord intérieur de la fente.

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :
 Vous pourrez normalement le nettoyer à l'eau et au savon. Les renversements ou les taches importantes peuvent nécessiter un nettoyage avec un nettoyant à abrasif doux. Vous pouvez également utiliser des tampons en laine d'acier imbibés de savon. Si c'est nécessaire, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four. Suivez les instructions sur le contenant.
 Nettoyez l'intérieur du hublot du four avec un nettoyant doux qui n'égrotigne pas et un linge humide.

Ne laissez jamais à la surface des traces d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes). Elles peuvent causer des taches mates, même après le nettoyage.

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les préparations pour badigeonner contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour le four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer une pièce quelconque du four, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces de l'appareil ont refroidi.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

NOTE : L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever s'il est cuit sur les pièces.

Grilles du four



Nettoyez les grilles du four avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier.

propre.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

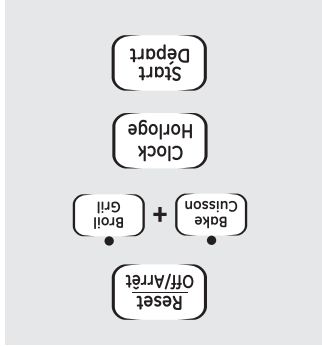
Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation de la fonction sabbat.

(Congue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives) (sur certains modèles)



1 Appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt**.

2 Si le four est encore en marche, attendez pendant environ 30 secondes à 1 minute jusqu'à ce que l'écran affiche seulement **∅**.

3 Appuyez **simultanément** sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Grill** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.

4 Appuyez sur la touche **Clock/Horloge** jusqu'à ce que l'écran affiche **ON** ou **OFF**. Choisissez **ON** pour que le four s'éteigne automatiquement après 12 heures, ou choisissez **OFF** pour que le four ne s'éteigne pas automatiquement après 12 heures. Pour de plus amples renseignements sur la fonction d'extinction automatique après 12 heures, reportez-vous à la section *Caractéristiques spéciales*.

Pour quitter la fonction sabbat

5 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

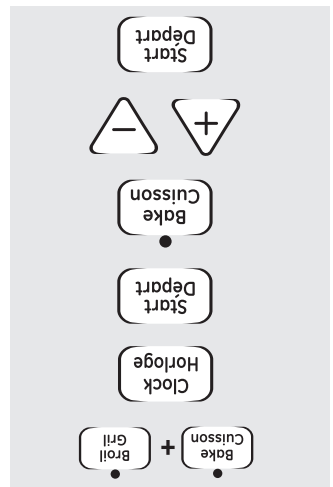
NOTE : Si une panne de courant s'est produite pendant que le four était au mode sabbat, le four s'éteindra automatiquement et demeurera éteint même lorsque le courant sera rétabli. Il faut reprogrammer la commande du four.

Utilisation de la fonction sabbat

(Congue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives) (sur certains modèles) www.electromenagersge.ca

La fonction sabbat peut être utilisée uniquement pour la cuisson et le rôtissage. Vous ne pouvez pas l'utiliser pour le grillage ou la cuisson différée.

NOTE : La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) lorsque vous ouvrez la porte, puis elle s'éteint lorsque vous la refermez. Vous pouvez enlever l'ampoule. Reportez-vous à la section Remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles dotés d'un interrupteur d'éclairage sur le tableau de commande, vous pouvez allumer la lampe du four et la laisser allumée.



Lorsque l'écran affiche **C**, le four est réglé à la fonction sabbat. Lorsque l'écran affiche **C**, le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler une cuisson ou un rôtissage

NOTE : Pour bien comprendre le fonctionnement de la commande du four, utilisez-la d'abord pour une cuisson normale (sans régler la fonction sabbat). Vous pourrez ensuite régler la fonction sabbat.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure et que le four est éteint.

- 1 Appuyez **simultanément** sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **Clock/Horloge** jusqu'à ce que l'écran affiche **SAB** (sabbat).
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ** jusqu'à ce que l'écran affiche **C**.
- 4 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**. Aucun signal sonore ne se fait entendre.
- 5 La température de cuisson est automatiquement prééglée à 177 °C (350 °F). Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois

Consignes de sécurité

la température de 25 degrés. Vous pouvez régler une température variant entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne se fait entendre et aucune température n'est affichée.

- 6 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
 - 7 Après une période d'attente variant entre 30 secondes et 1 minute environ, l'écran affiche **C** pour indiquer que le four est en mode de cuisson ou rôtissage. Si l'écran n'affiche pas **C**, recommencez à partir de l'étape 4.
- Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**, entrez la nouvelle température en appuyant sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois la température de 25 degrés. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Départ**.
- NOTE :** Les touches **Reseal/Off/Arrêt** et **Cook Time/ Temps de cuisson** demeurent actives à la fonction sabbat.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

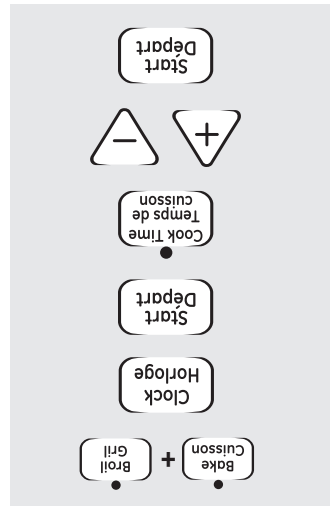
Dépannage

Service à la clientèle

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique pour le rôtissage/la cuisson minutée

25 degrés. Vous pouvez régler une température variant entre 79 °C (175 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne se fait entendre et aucune température n'est affichée.

- 9 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
 - 10 Après une période d'attente variant entre 30 secondes et 1 minute environ, l'écran affiche **C** pour indiquer que le four est en mode de cuisson ou rôtissage. Si l'écran n'affiche pas **C**, recommencez à partir de l'étape 7.
- Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**, entrez la nouvelle température en appuyant sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois la température de 25 degrés. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Départ**.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **C** au lieu de **C** pour indiquer que le four est éteint, mais toujours réglé à la fonction sabbat. Retirez les aliments du four.



Lorsque l'écran affiche **C**, le four est réglé à la fonction sabbat. Lorsque l'écran affiche **C**, le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique pour le rôtissage/la cuisson minutée

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure et que le four est éteint.

- 1 Appuyez **simultanément** sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **Clock/Horloge** jusqu'à ce que l'écran affiche **SAB** (sabbat).
- 3 Appuyez sur la touche **Start/Départ** jusqu'à ce que l'écran affiche **C**.
- 4 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**. Aucun signal sonore ne se fait entendre.
- 5 La température de cuisson est automatiquement prééglée à 177 °C (350 °F). Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer chaque fois la température de

Caractéristiques spéciales des commandes du four.

Votre nouvelle commande à touches électroniques possède des caractéristiques supplémentaires que vous pouvez utiliser. Voici ces caractéristiques et de quelle façon vous pouvez les régler.

Les caractéristiques spéciales ne peuvent être mises en fonction que lorsque l'heure est affichée à l'écran. Elles sont conservées dans la mémoire de la commande jusqu'à ce que vous suiviez à nouveau les étapes indiquées.

Lorsque l'écran affiche votre choix, appuyez sur **Start/Départ**. Ces caractéristiques spéciales sont conservées en mémoire, même après une panne de courant.

Extinction après 12 heures

Grâce à cette caractéristique, si vous oubliez le four et le laissez allumé, la commande

l'éteindra automatiquement après 12 heures

pendant les fonctions de cuisson, ou après

3 heures pendant une fonction de grillage.

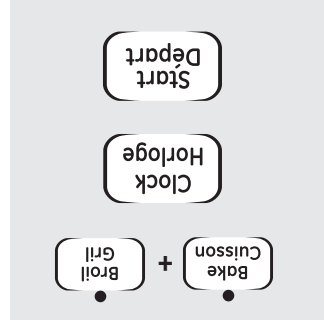
Si vous désirez annuler cette fonction, suivez les étapes ci-dessous.

Appuyez simultanément sur les

touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril**

pendant 3 secondes, jusqu'à ce

que l'écran affiche **SF**.



3

Appuyez sur **Start/Départ** pour que l'extinction soit en fonction et que la commande soit réglée à ce mode spécial.

2

Appuyez sur **Clock/Horloge**. L'écran affiche **no shdn** (aucune extinction).

1

Réglage de la commande de température — faites-le vous-même!

www.electromenager.ige.ca

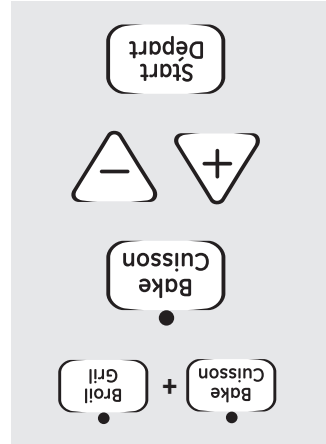
Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler la commande de température vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20 à 40 degrés.

NOTE : Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson et de rôtissage. Ce réglage n'affectera nullement les températures de grillage. De plus, il sera conservé en mémoire si jamais une panne de courant survient.

Pour régler la commande de température

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **Bake/Cuisson** et **Broil/Gril** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**. Un nombre de deux chiffres s'affiche à l'écran.
- 3 La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) de 19°C environ (35°F). Appuyez à plusieurs reprises sur la touche + pour augmenter chaque fois la température de 1°. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche - pour diminuer chaque fois la température de 1°.



Le type de margarine utilisée affecte la cuisson!

La plupart des recettes nécessitant une cuisson exige l'utilisation de produits à forte teneur en matières grasses, comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez la quantité de gras, vous pourriez ne pas obtenir les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en matières grasses.

Vous pouvez rater votre recette de gâteau, de tarte, de pâtisseries, de biscuits ou de friandises lorsque vous utilisez de la graisse tartinable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartinable est faible, plus la différence est appréciable.

En vertu des normes fédérales, les produits étiquetés comme étant de la « margarine » doivent contenir au moins 80 % de matières grasses. Par contre, les graisses tartinables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartinables affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour obtenir de bons résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou de la graisse à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation de la cuisson et du rôtissage minutes.

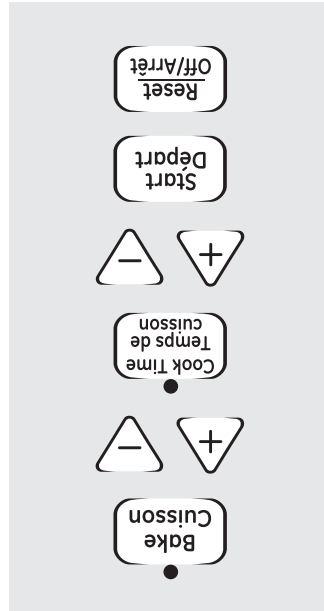
(sur certains modèles)

NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

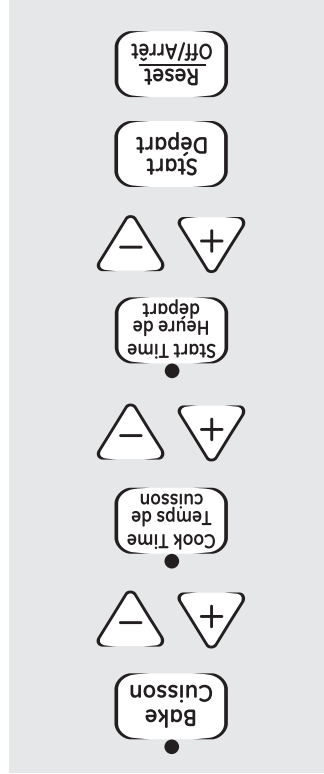
- 5 Appuyez sur la touche **Start/Départ**
- L'écran affiche la température du four que vous avez réglée ou le compte à rebours de la durée de cuisson. (L'écran affiche d'abord «Pre» s'il affiche la température du four.) La cuisson se poursuit dans le four pendant la durée réglée, puis le four s'éteint automatiquement.
- 6 Appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt** pour effacer l'écran, au besoin.

Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que la cuisson des aliments laissés dans le four se poursuit après que le four se soit éteint automatiquement et que vous avez ramené les commandes à Off.



- 1 Appuyez sur **Bake/Cuisson**.
Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.
- 2 Appuyez sur les touches + ou – pour régler la température du four.
- 3 Appuyez sur **Cook Time/ Temps de cuisson**.
NOTE : Si votre recette nécessite une préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur les touches + ou – pour régler la durée de cuisson.

La durée de cuisson que vous avez entrée s'affiche. (Si vous avez entré d'abord la durée de cuisson et ensuite la température du four, c'est la température du four qui s'affiche à l'écran.)



- 1 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**.
Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
- 2 Appuyez sur les touches + ou – pour régler la température du four.
- 3 Appuyez sur la touche **Cook Time/ Temps de cuisson**.
Appuyez sur la touche **Start** à l'heure préréglée, l'écran affiche le message «Pre» jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée. Il affiche ensuite la température du four.
- 4 Appuyez sur les touches + ou – pour régler la durée de cuisson désirée.
- 5 Appuyez sur la touche **Time/Heure de départ**.
Appuyez sur les touches + ou – pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
- 6 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
Appuyez sur la touche **Start/Départ** pour poursuivre après que le four se soit éteint automatiquement et que vous avez ramené les commandes à Off.
- 7 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.
NOTE : Un signal sonore se fait entendre lorsque vous réglez une cuisson minutée sans appuyer sur la touche **Start/Départ**.
- 8 Appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt** pour effacer l'écran, au besoin.

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

NOTE : Si vous voulez vérifier l'heure et la durée de cuisson que vous avez réglée, appuyez sur la touche **Start Time/Heure de départ** pour vérifier l'heure de début de cuisson préréglée, ou appuyez sur la touche **Cook Time/ Temps de cuisson** pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Lorsque le four se met en marche à l'heure préréglée, l'écran affiche le message «Pre» jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée. Il affiche ensuite la température du four.

À la fin de la durée de cuisson réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre.

Utilisation de l'horloge et de la minuterie.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.



Pour régler l'horloge

Pour que les fonctions de chronométrage automatique du four fonctionnent correctement, il faut régler l'horloge à la bonne heure. Vous ne pouvez pas modifier l'heure pendant une cuisson différée.

1 Appuyez deux fois sur la touche **Clock/Horloge**.

2 Appuyez sur les touches + ou -.

Si vous n'appuyez pas sur les touches + ou - dans un délai d'une minute après avoir appuyé sur la touche **Clock/Horloge**, l'écran affiche de nouveau l'heure

Pour éteindre l'horloge

Si vous avez plusieurs horloges dans votre cuisine, vous pouvez peut-être éteindre celle de votre four.

1 Appuyez une fois sur la touche **Clock/Horloge** pour l'éteindre. Même si l'heure n'est plus affichée à l'écran, elle est conservée en mémoire par l'appareil.

originale. Lorsque cela se produit, appuyez deux fois sur la touche **Clock/Horloge**, puis entrez à nouveau la bonne heure.

3 Appuyez sur la touche **Start/Départ** jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure réglée. Vous entrez ainsi en mémoire l'heure réglée.

Pour vérifier l'heure pendant que l'écran affiche d'autres renseignements, appuyez simplement sur la touche **Clock/Horloge**. L'heure demeure affichée jusqu'à ce que vous appuyiez sur une autre touche.

2 Pour afficher de nouveau l'heure à l'écran, appuyez deux fois sur la touche **Clock/Horloge**.



La minuterie n'est en fait qu'un compte-minutes. Elle ne commande pas les différentes fonctions du four. Elle peut chronométrer une durée pouvant atteindre 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

La minuterie ne commande pas les différentes fonctions du four. Elle peut chronométrer une durée maximale de 9 heures et 59 minutes.

1 Appuyez sur la touche **Timer/Minuterie**.

2 Appuyez sur les touches + ou -.

Jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée à l'écran. Le nombre maximum de minutes que vous pouvez entrer est 59. Lorsque vous entrez une durée supérieure à 59 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.

Pour modifier le réglage de la minuterie

Pendant que la durée résiduelle est affichée à l'écran, vous pouvez la modifier en appuyant sur **Timer/Minuterie**, et ensuite sur les touches + ou - pour afficher la durée que vous désirez à l'écran.

Si la durée résiduelle n'est pas affichée à l'écran (lorsque l'heure, le début de la cuisson sont affichés à l'écran), rappelez la durée résiduelle à l'écran en appuyant sur les touches + ou - pour entrer la nouvelle durée.

Appuyez deux fois sur **Timer/Minuterie**.

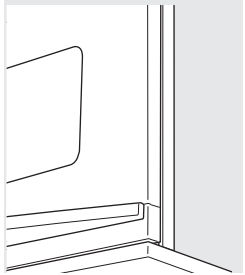
Utilisation de votre four.

Comment régler un grillage dans votre four

- 3** Appuyez une fois sur **Broil/Gril** pour un grillage **Max**.
- Pour passer au grillage **Min**, appuyez encore une fois sur **Broil/Gril**.
- Appuyez sur **Start/Départ**.
- Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **Reset/Off/Arrêt**.

- 1** Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchetrite.
- 2** Placez la grille de four à la hauteur recommandée dans le **Guide de grillage**.

Fermez la porte. **Faites toujours vos grillages la porte fermée.**



Guide de grillage

Pour de meilleurs résultats, faites réchauffer la lèchetrite pendant 2 minutes.

Aliment	Cuisson	Beuf	Poulet	Filets de poisson	Cotelettes de porc
Remarques	Lorsqu'ils ont moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, il est difficile d'obtenir des bifecks saignants. Ils cuisent avant de brunir. Pour empêcher la viande de retrouver, entaillez le gras à intervalles de 2,5 cm (1 po).	À point (71 °C / 160 °F) Bifecks – 1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) d'épaisseur Bifecks – (3/4 po à 1 po) d'épaisseur Bien cuit (76 °C / 170 °F) 1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) d'épaisseur ou galletes de bœuf haché	Poitrine, désossée (8 po) et 22,9 cm (9 po) viande entre 20,3 cm (8 po) et 20,3 cm (8 po) de l'élément de grillage) B ou C (placez la viande entre 17,8 cm (7 po) et 20,3 cm (8 po) de l'élément de grillage) Poitrine, avec os (7 po) et 20,3 cm (8 po) viande entre 17,8 cm (7 po) et 20,3 cm (8 po) de l'élément de grillage)	1,2 cm (1/2 po) à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur D (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 12,7 cm (5 po) de l'élément de grillage)	Bien cuit (76 °C / 170 °F) 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur C (placez la viande entre 15,2 cm (6 po) et 17,8 cm (7 po) de l'élément de grillage)
Hauteur de la grille Four de 68 cm (27 po)	Bifecks – 2,5 cm (1 po) d'épaisseur D (placez la viande entre 5 cm (2 po) et 10 cm (4 po) de l'élément de grillage)	Bifecks – 2,5 cm (1 po) d'épaisseur D (placez la viande entre 5 cm (2 po) et 10 cm (4 po) de l'élément de grillage)	B ou C (placez la viande entre 20,3 cm (8 po) et 22,9 cm (9 po) de l'élément de grillage)	D ou E (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 15,2 cm (6 po) de l'élément de grillage)	C (placez la viande entre 15,2 cm (6 po) et 17,8 cm (7 po) de l'élément de grillage)
Hauteur de la grille Four de 76 cm (30 po)	E ou F (placez la viande entre 2,5 cm (1 po) et 7,6 cm (3 po) de l'élément de grillage)	E (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 10 cm (4 po) de l'élément de grillage)	C (placez la viande entre 20,3 cm (8 po) et 22,9 cm (9 po) de l'élément de grillage)	D ou E (placez la viande entre 7,6 cm (3 po) et 15,2 cm (6 po) de l'élément de grillage)	D (placez la viande entre 15,2 cm (6 po) et 17,8 cm (7 po) de l'élément de grillage)
Remarques	Lorsqu'ils ont moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, il est difficile d'obtenir des bifecks saignants. Ils cuisent avant de brunir. Pour empêcher la viande de retrouver, entaillez le gras à intervalles de 2,5 cm (1 po).	Lorsqu'ils ont moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, il est difficile d'obtenir des bifecks saignants. Ils cuisent avant de brunir. Pour empêcher la viande de retrouver, entaillez le gras à intervalles de 2,5 cm (1 po).	Faites d'abord griller le poulet la peau en dessous.	Manipulez et retournez avec soin.	Pour empêcher la viande de retrouver, entaillez le gras à intervalles de 2,5 cm (1 po).

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : « Même si la consommation du bœuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F (60 °C), certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rev. juin 1985.)

Utilisation de votre four.

www.electromenagersge.ca

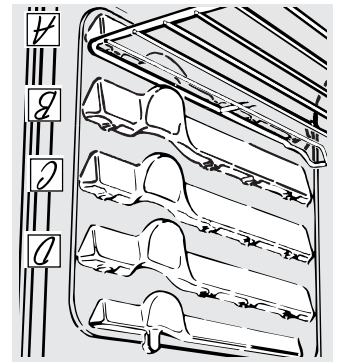
Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.

Avant d'utiliser votre four...

Les grilles sont dotées de butées. Lorsque les grilles sont placées correctement sur leurs supports, ces butées les empêchent de sortir complètement et de basculer.

Lorsque vous placez ou prenez un récipient dans le four, tirez la grille complètement jusqu'à ce qu'elle bloque.

Pour enlever une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille, puis sortez-la complètement.



Le nombre de hauteurs de grille varie selon les modèles.

Pour la remettre en place, placez les extrémités de la grille (butées) sur les supports, soulevez l'avant de la grille, puis poussez-la complètement jusqu'au fond du four.

⚠ MISE EN GARDE :

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson ou autres articles sur la sole du four. Un élément chauffant est dissimulé sous la sole du four. Si vous y placez des articles, cela risque de provoquer une surchauffe qui causera des dommages au four et pourrait endommager les armoires de cuisine ou y mettre le feu.

Comment régler une cuisson ou un rôtissage

Pour modifier la température du four pendant une cuisson, appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**, et ensuite sur les touches + ou - pour entrer la nouvelle température.

⚡ Vérifiez la cuisson des aliments après la durée minimum indiquée dans votre recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.

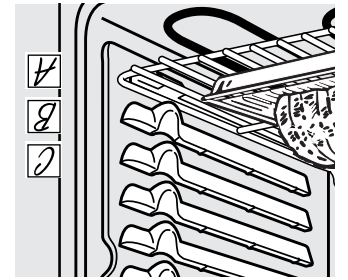
5 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche **Reset/Off/Arrêt**, puis retirez les aliments du four.

Le four se met automatiquement en marche. L'écran affiche **Pré** pendant le réchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore se fait entendre à plusieurs reprises et l'écran affiche la température du four.

1 Appuyez sur la touche **Bake/Cuisson**.

2 Appuyez sur les touches + ou - pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur la touche **Start/Départ**.

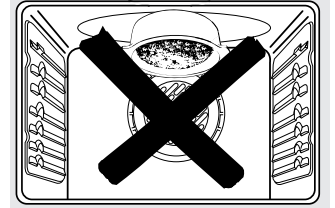


Préchauffage et positionnement des ustensiles de cuisson

Pour une cuisson uniforme, il faut placer l'aliment le plus possible au centre du four. Le gâteau des anges fait exception à cette règle, car il doit être placé sur la grille inférieure du four (hauteur A). Suivez les directives données sur l'emballage des aliments surgelés et pré-emballés pour savoir à quelle hauteur les placer dans le four.

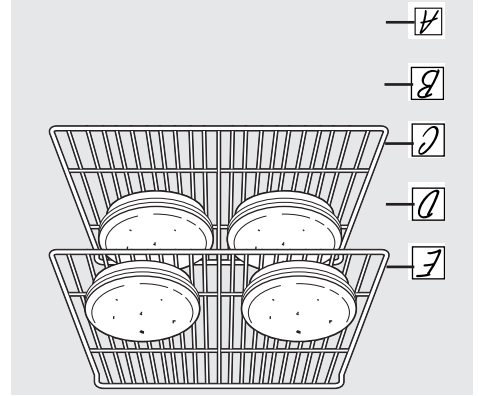
Les ustensiles de cuisson ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four. Si vous utilisez deux grilles, disposez les ustensiles de cuisson de sorte qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessous des autres et laissez environ 3,8 cm (1 1/2 po) entre les ustensiles et l'avant, l'arrière et les côtés du four.

Ne faites préchauffer le four que si la recette l'exige. Il est nécessaire de faire préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâsseries et du pain. L'écran affiche «Pré» pendant le réchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore se fait entendre à plusieurs reprises et l'écran affiche la température du four.



Ne placez pas d'aliments directement sur la sole du four.

Si vous faites cuire quatre gâteaux à étages en même temps, placez deux gâteaux sur la grille C, et deux autres sur la grille E. Placez-les de manière qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessous des autres.



Papier d'aluminium

Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les débordements.

Il ne faut jamais recouvrir entièrement une grille de papier d'aluminium afin d'obtenir une cuisson adéquate et de ne pas nuire à la circulation de l'air chaud.

Réglage et caractéristiques des commandes du four, de l'horloge et de la minuterie



7 Touche Cook Time/Temps de cuisson

Appuyez sur cette touche, et ensuite sur les touches + ou – correspondant à la durée de cuisson que vous désirez régler pour vos aliments. Le four s'éteint à la fin de la durée de cuisson.

Voyant Cook Time/Temps de cuisson

Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier la durée réglée à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque la fonction est en cours. Il clignote de nouveau lorsque la durée est écoulee jusqu'à ce que la commande soit de nouveau réglée.

8 Voyant Automatic Oven (Four automatique)

Ce voyant s'allume lorsque vous programmez les fonctions **Cook Time/Temps de cuisson** ou **Start Time/Heure de départ**.

9 Touche –

Appuyez à plusieurs reprises sur cette touche pour diminuer la durée ou la température. Appuyez continuellement sur la touche pour diminuer la durée ou la température plus rapidement.

10 Touche +

Appuyez à plusieurs reprises sur cette touche pour augmenter la durée ou la température. Appuyez continuellement sur la touche pour augmenter la durée ou la température plus rapidement.

L'heure clignote à l'écran pour vous indiquer qu'il y a eu une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Panne de courant

Pour régler à nouveau l'horloge, appuyez sur la touche **Clock/Horloge**. Entrez l'heure en appuyant sur les touches + ou –. Appuyez ensuite sur la touche **Start/Départ**.

11 Touche Reset/Off/Arrêt

Appuyez sur cette touche pour annuler **Tous** les réglages du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

Touche Broil/Gril

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de grillage.

Voyant Broil/Gril

Ce voyant clignote au mode de

modification—vous pouvez à ce stade-ci

passer du **grillage maximum (Hi)** au **grillage**

minimum (Lo). Il s'allume de façon continue lorsque le four est au mode de grillage.

Voyants (sur certaines touches)

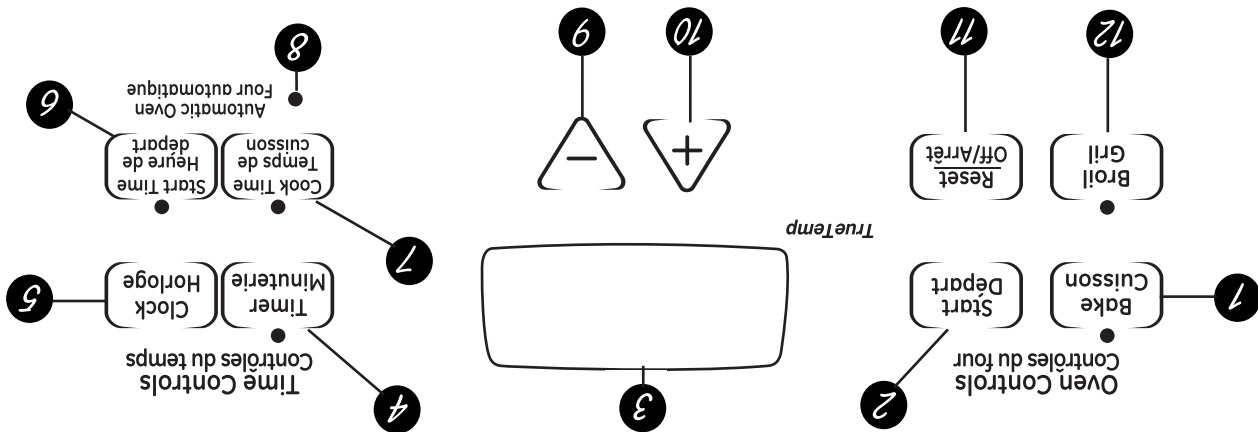
Le mode de **MODIFICATION** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. **Start Time/Heure de départ** et **Cook Time/Temps de cuisson** sont les seules touches dont le voyant s'allume lorsque ses options sont sélectionnées.

(Exemple : Vous sélectionnez la fonction **Start Time/Heure de départ** avec la fonction **Bake/Cuisson**—la touche **Start Time/Heure de départ** demeure allumée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. À ce moment précis, le voyant s'éteint et le voyant de la touche **Bake/Cuisson** s'allume.)

Utilisation des commandes du four.

www.electromenager.ige.ca

Dans le présent manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.



Réglage et caractéristiques des commandes du four, de l'horloge et de la minuterie



1 Touche Bake/Cuisson
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

2 Touche Start/Départ
Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier la température du four à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque le four est au mode de cuisson.

3 Écran d'affichage
Indique l'heure, la température du four, que le four soit au mode de cuisson ou de grillage, et la durée réglée pour les fonctions automatiques du four ou pour la minuterie. L'écran affiche «PTC» pendant le réchauffage. Lorsque le four atteint la température réglée, la commande du four fait entendre un signal sonore et l'écran affiche la température du four.

4 Touche Timer/Minuterie
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie. Appuyez ensuite sur les touches + et - pour régler la durée. Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier l'heure réglée à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque la minuterie est en fonction. Il clignote à nouveau lorsque la durée est écoulée jusqu'à ce que la commande soit de nouveau réglée.

5 Touche Clock/Horloge
Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, et ensuite sur les touches + et - l'heure clignote à l'écran lorsque vous mettez le four sous tension pour la première fois.

6 Touche Start Time/Heure de départ
S'utilise avec la touche Cook Time/Temps de cuisson pour programmer le four afin qu'il se mette en marche ou s'arrête automatiquement à l'heure désirée. Ce voyant clignote au mode de modification—vous pouvez modifier l'heure de début à ce stade-ci. Il s'allume de façon continue lorsque cette fonction est en cours.

«F» et un nombre ou une lettre clignotent à l'écran et des bips se font entendre pour indiquer un code d'erreur. Appuyez sur **Reset/Off/Arrêt**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, coupez l'alimentation électrique et appelez un réparateur.

Si vous aviez réglé une fonction minutée sur votre four au moment où la panne de courant s'est produite, il faut régler à nouveau toutes les fonctions programmées, ainsi que l'horloge.

L'heure clignote à l'écran après une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

⚠️ AVERTISSEMENT!

CUISSON DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTÈRNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTÈRNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.



Consignes de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

4



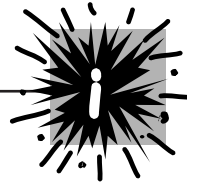
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

- Ne touchez pas aux éléments chauffants, ni aux parois du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Pendant et après l'utilisation, faites en sorte que vos vêtements et autres matériaux inflammables ne viennent pas en contact avec les parois du four. Laissez-les d'abord refroidir.
- Les surfaces susceptibles de devenir chaudes comprennent notamment l'évent du four et les surfaces qui l'entourent, les aspérités autour de la porte du four, la surface périphérique du hublot et les moules métalliques au-dessus de la porte. **N'OUBLIEZ PAS** : Les parois du four peuvent être chaudes lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson ou autres articles sur la sole du four. Un élément chauffant est dissimulé sous la sole du four. Si vous y placez des articles, cela risque de provoquer une surchauffe qui causera des dommages au four et pourrait endommager les armoires de cuisine ou y mettre le feu.
- Ne vous tenez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux. Ne faites pas chauffer de récipient fermé. L'accumulation de pression dans le récipient peut le faire éclater, causant ainsi des blessures. Assurez-vous que l'évent du four n'est jamais obstrué.
- Ne laissez pas s'accumuler de dépôts graisseux dans le four.
- Placez les grilles à la hauteur désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les manipuler lorsque le four est chaud, évitez que vos mitaines de four entrent en contact avec les éléments du four.
- Lorsque vous utilisez des sachets pour la cuisson ou le rôtissage, suivez les directives du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'à la butée si vous devez soulever des casseroles lourdes. Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux parois de la porte ou du four.
- Ne faites pas sécher de journaux dans le four. S'ils surchauffent, ils risquent de prendre feu.
- N'entrez pas d'articles dans votre four. Ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Après le grillage, sortez toujours aucune lèchetrice du four et nettoyez-la. La graisse qui s'est accumulée dans une lèchetrice pourrait prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez le four.
- Ne laissez jamais de pois à grasse ou de boîtes de conserve contenant des matières grasses à proximité de votre four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four, sauf de la façon indiquée dans le présent manuel. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.

- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus du four. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des gants isolants secs—les poignées ou gants isolants humides ou mouillés peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu au lieu de gants isolants.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse ou autres matières inflammables s'accumuler dans le four ou à proximité de ce dernier.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Ramenez les commandes à **OFF**.
- Vous pouvez éteindre complètement les flammes en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil, ou en utilisant un extincteur chimique à poudre ou à mousse.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.

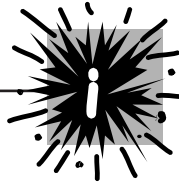
- Assurez-vous que le four est bien installé dans une armoire solidement fixée à la charpente de la résidence. Ne laissez personne grimper, s'asseoir ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper.
 - Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque vous ne surveillez pas l'appareil.
 - Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux et les tentures à une distance sécuritaire de votre four.
 - Gardez toujours les linges à vaisselle, les gants isolants et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre four.
 - Gardez toujours les ustensiles en plastique et en bois, de même que les aliments en conserve, à une distance sécuritaire de votre four.
 - Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre pièce du four.
 - De grandes égratignures ou des impacts sur la surface vitrée des portes peuvent entraîner le bris du verre.
 - Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four.
- ▲ MISE EN GARDE :**
- Ne rangez pas des articles qui présentent un intérêt pour les enfants, dans les armoires se trouvant au-dessus du four car ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

⚠️ AVERTISSEMENT! Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire au minimum les risques d'incendie et de chocs électriques, et prévenir tous dommages et blessures graves ou mortelles.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électromoteur, observez toujours les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ni de remplacer aucune pièce du four, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent guide. Tout autre service d'entretien doit être assuré par un réparateur qualifié.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le pour pouvoir le trouver facilement.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez toujours l'alimentation du four au panneau de distribution en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil, lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper ou de s'asseoir sur l'appareil.
- Ne laissez personne grimper ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer de graves blessures.



Four électrique

encastré

Imprimé aux États-Unis

<i>Consignes de sécurité</i>	2-4
<i>Directives de fonctionnement</i>	
Caractéristiques spéciales	12
Commande de température	11
Commandes	5, 6
Cuisson et rôtissage minutes	10
Four	7, 8
Horloge et minuterie	9
Sabbat	13, 14
<i>Entretien et nettoyage</i>	
Ampoules du four	17
Enlèvement de la porte	
du four	16
Grilles du four	15
Intérieur du four	
en émail vitrifié	15
Ruban gommé d'emballage	15
Surfaces peintes	18
Tableau de commande	18
<i>Dépannage</i>	19, 20
<i>Service à la clientèle</i>	
Garantie	23
Service à la clientèle	24

Transcrivez ici les numéros de modèle et de série :

Modèle N° _____

Série N° _____

Vous les trouverez sur une étiquette située sur la garniture latérale ou à l'avant du four derrière la porte.