



# Radiant Self-Cleaning Convection Ranges

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

**Operating Instructions**

Convection Oven .....21-25  
 Roasting Guide .....24  
 Timed Convection Baking .....25  
 Griddle .....8-9  
 Restaurant Quality Steak .....9  
 Lower Oven Drawer .....30  
 Range Lockout .....27  
 Surface Units .....10-13  
 Thermostat .....29, 30  
 Upper Oven .....15-32  
 Aluminum Foil .....16  
 Baking or Roasting .....15  
 Broiling Guide .....17  
 Clock and Timer .....18  
 Oven Controls .....14  
 Preheating .....16  
 Probe .....20  
 Sabbath Feature .....28  
 Self-Cleaning .....31, 32  
 Special Features .....26, 27  
 Timed Baking and  
 Roasting Features .....19

**Care and Cleaning**

Control Panel and Knobs .....36  
 Glass Cooktop Surface .....38, 39  
 Griddle .....33  
 Lift-Off Oven Door .....34  
 Lower Oven Drawer .....35  
 Oven Air Vents .....36  
 Oven Heating Elements .....34  
 Oven Light Replacement .....37  
 Oven Racks .....37  
 Self-Cleaning .....31, 32  
 Stainless Steel Surfaces .....33

**Installation**

**Instructions** .....40-42  
 Anti-Tip Device .....40  
 Level the Range .....42  
 Safety Instructions .....40

**Accessories** .....48

**Troubleshooting**

**Tips** .....43-45

**Consumer Support**

Consumer  
 Support .....52  
 Product Registration .....49, 50  
 Warranty .....51

**Owner's Manual  
& Installation  
Instructions**

CBC980

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

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

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

You can find them on a label on the front of the range behind the lower oven drawer.


# 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.




## ANTI-TIP DEVICE



**⚠ WARNING**

- All ranges can tip.
- BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.
- INSTALL and CHECK the ANTI-TIP bracket following the instructions supplied with the bracket.



To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

For free-standing or slide-in ranges, never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) (in Canada, [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)).



## 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 range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- **⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.



## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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



## ⚠️ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
 

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

Flame in the upper oven or lower oven drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the oven off, or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Be sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
 

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.

**REMEMBER:** The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the lower oven drawer.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

Safety Instructions

## ⚠️ WARNING!



### RADIANT SURFACE UNITS

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

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

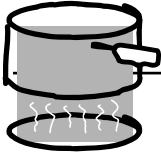
Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support



## RADIANT SURFACE UNITS

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

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



## ⚠️ WARNING! LOWER OVEN DRAWER

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



## UPPER OVEN

Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

- Do not use the oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven racks 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.
- 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. The lowest position "R" is not designed to slide.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use your oven to dry newspapers. If overheated, they can catch fire.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Make sure any broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in a broiler pan, press the **CLEAR/OFF** pad and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.
- Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.



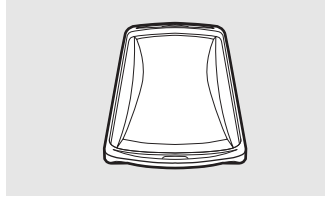
## SELF-CLEANING UPPER OVEN

- Be sure to wipe up excess spillage before self-cleaning operation.
- Grey porcelain-coated racks may be cleaned in the oven during the self-clean cycle.
- Before self-cleaning the oven, remove any broiler pan, grid and other cookware.
- Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.



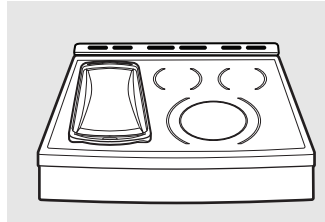
**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Using the griddle.



Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

**NOTE:** Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.



### How to Place the Griddle

**⚠ CAUTION:** Place and remove the griddle only when the griddle is cool and all surface units are turned OFF.

**IMPORTANT:** Always place and use your griddle on the left surface units only.

**NOTE:** Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

### Using the Griddle

Most griddled foods require cooking on a preheated surface. Preheat griddle according to the guide below, then switch to the desired cook setting.

To turn on the surface units for the entire griddle, turn the knob clockwise.

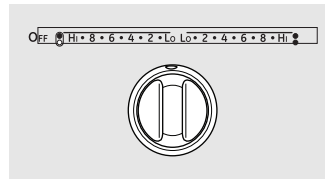
To turn on the surface unit for the back half of the griddle, turn the knob counterclockwise.

**⚠ CAUTION:** The entire griddle will still become hot.

#### IMPORTANT NOTES:

■ Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.

■ Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding surface units.



Type of Food	Preheat Setting and Time	Cook Setting
Warming Tortillas	5 5 min.	5
Pancakes	8 5 min.	3
Hamburgers	5 5 min.	3
Fried Eggs	5 4 min.	2
Bacon	None	6
Breakfast Sausage Links	8 5 min.	4
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	8 3 min.	3

**NOTE:** Griddle settings may need to be adjusted if griddle is used for an extended time.



# Restaurant Quality Steak

Many fine restaurants will prepare steak by first searing it using cast iron, and then continue to finish the steak in the oven. Using the Lodge® cast iron griddle that came with your range, you can do the very same thing in the comfort of your own home! The chart and instructions below will guide you through this process.

Meat Thickness	Desired Doneness	Griddle Control Setting	Griddle Preheat Time	Sear Each Side (Hi Setting)	Oven Temp (Bake)	Probe Internal Temp	Rest Time
3/4" to 1¼"†	Medium Well	Hi	5 min.	3 min.	425°	165°	5 min.
	Well Done	Hi	5 min.	3 min.	425°	170°	5 min.
1½" to 2"	Medium Rare	Hi	5 min.	3 min.	425°	145°	5 to 10 min.
	Medium	Hi	5 min.	3 min.	425°	160°	5 to 10 min.
	Medium Well	Hi	5 min.	3 min.	425°	165°	5 to 10 min.
	Well Done	Hi	5 min.	3 min.	425°	170°	5 to 10 min.
Thicker than 2"‡	Rare	Hi	5 min.	3 min.	425°	140°	8 to 10 min.
	Medium Rare	Hi	5 min.	3 min.	425°	145°	8 to 10 min.
	Medium	Hi	5 min.	3 min.	425°	160°	8 to 10 min.
	Medium Well	Hi	5 min.	3 min.	425°	165°	8 to 10 min.

† Most thinner steaks will not cook to any less than Medium Well.

‡ May be difficult to cook thicker steaks to Well Done.

## Restaurant Quality Steak, Easy as 1, 2, 3:

### 1. Prep

- Bring steak to room temperature.  
**NOTE:** Always use safe food practices when handling meat.
- Season both sides to taste and coat with olive oil or similar.
- Preheat the oven to BAKE at 425°, with the oven rack in center position "C".
- Place your Lodge® cast iron griddle on the designated area of the cooktop and then preheat the griddle on the Hi setting for 5 minutes.
- Sear steak on each side for 3 minutes. **NOTE:** There will be "smoke"; ensure there is proper ventilation.
- Remove your Lodge® cast iron griddle from the cooktop and place directly in the oven with the steak still on the griddle.

### 2. Cook

**⚠ CAUTION:** The griddle will be VERY HOT!

- Insert the meat probe that came with your range into the center of the steak, making sure that the tip of the probe is in the center of the steak.
- Plug the probe into the outlet (located on the upper front side of the oven), slide the rack back into the oven and close the door.
- Press **PROBE** on your control, enter the desired internal temp shown above, and press **START**.
- Allow steak to finish cooking in the oven. The range control will beep and turn off when the steak reaches the desired internal temperature.

### 3. Enjoy

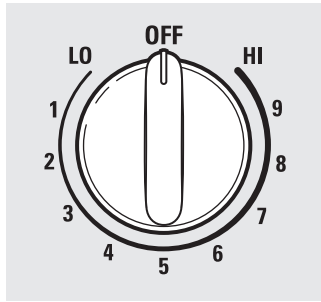
#### NOTES:

- After searing, your steak could possibly already be at the desired temperature, depending on size, cut and desired doneness.
  - For thinner steaks it may not be possible to achieve a Rare or Medium Rare doneness.
- Remove the steak from the oven, and let it rest on a baker's rack (or equivalent) for the specified time.

By first searing your meat with a very high heat, you are creating a browning reaction known as the Maillard Reaction. This Reaction unlocks the fuller, more intense flavor from the meat, which occurs when cooking meat at a high heat.

## Using the surface units.

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



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

### How to Set

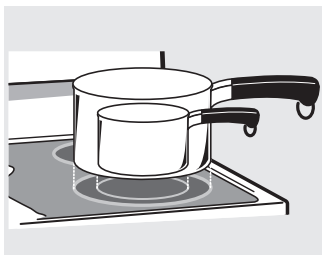
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

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

### Indicator light will:

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

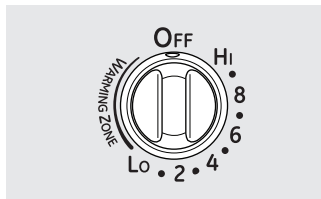
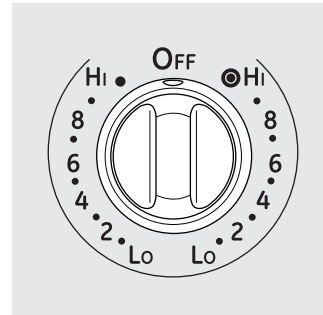


### Dual Surface Unit Control Knob

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

To use the small surface unit, turn the control knob counterclockwise to the small surface unit settings.

To use the large surface unit, turn the control knob clockwise to the large surface unit settings.



### Using the COOK-WARM Zone

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

Push and turn the control knob to any desired setting.

For best results, all foods on the **COOK-WARM ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

Always use potholders or oven mitts when removing food from the **COOK-WARM ZONE**, as cookware and plates will be hot.

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

**NOTE:** The surface cook-warm zone will not glow red like the cooking elements.

A **HOT** surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface is cool enough to touch. Lower settings may not heat the glass surface enough to cause the **HOT** surface indicator light to come on.

A **COOK-WARM ZONE** indicator light will glow when the unit is on.

- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware recommended for top-of-range cooking.

### GUIDE

#### SETTING FOOD

(Low)	Bread/Pastries
(Medium)	Chocolate/Butter
(Medium)	Sauces, Stews, Cream Soups
(Medium)	Vegetables
(High)	Soups (liquid)
(High)	Tea or Coffee

The Guide is for reference only and the SETTING that you need will depend on the amount and type of food, the starting temperature of the food and the length of the holding time.

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

### Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

### Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

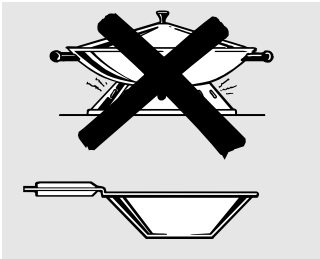
Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

### Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings.

Do not use round bottom woks. You could be seriously burned if the wok tipped over.



Use only flat-bottomed woks.

## Using the surface units.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.



Never cook directly on the glass.  
Always use cookware.



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

### About the radiant surface units...

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

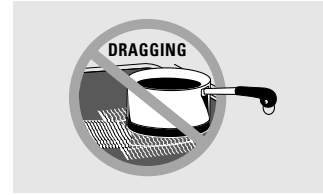
**NOTE:** A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

**NOTE:** On models with light colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as the glass cools to room temperature.

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

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

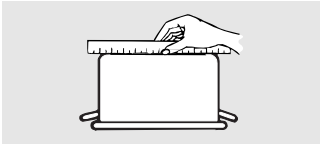
Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.



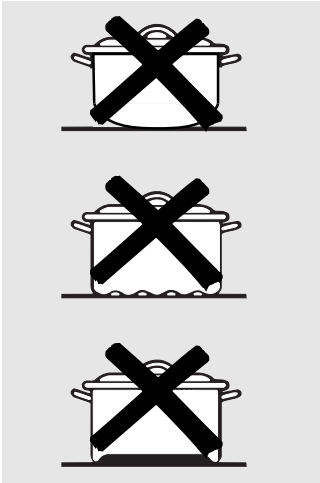
Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch resistant, not scratch proof.

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

# Selecting types of cookware.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

**Stainless Steel:**  
*recommended*

**Aluminum:**  
*heavy weight recommended*

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

**Copper Bottom:**  
*recommended*

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

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

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

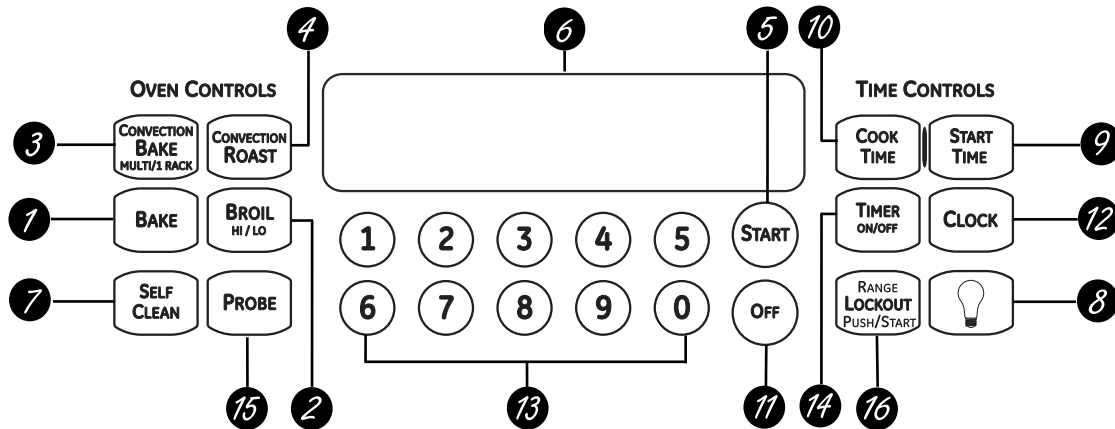
**NOTE:** The Lodge® cast iron griddle provided with the range is specifically designed for use with the radiant cooktop. Do not use any other griddles on the radiant cooktop.

**Glass-ceramic:**  
*usable, but not recommended*  
Poor performance. May scratch the surface.

**Stoneware:**  
*usable, but not recommended*  
Poor performance. May scratch the surface.

## Using the upper oven controls.

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



Features and appearance may vary.

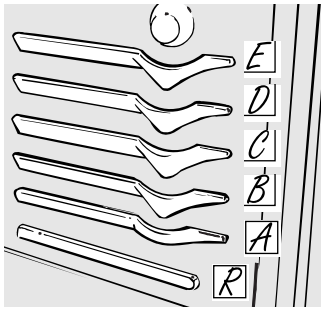


### Oven Control, Clock, Timer and Features

- 1** **BAKE Pad**  
Touch to select the bake function.
  - 2** **BROIL HI/LO Pad**  
Touch to select the broil function.
  - 3** **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK Pad**  
Touch to select baking with the convection function.
  - 4** **CONVECTION ROAST Pad**  
Touch to select roasting with the convection function.
  - 5** **START Pad**  
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
  - 6** **Display**  
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, the times set for the timer or automatic oven operations, and if the range is locked.
  - 7** **SELF-CLEAN Pad**  
Touch to select self-cleaning function.  
See the *Using the self-cleaning oven* section.
- If "F- and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.** Touch the **CLEAR/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 oven 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.**
- 8** **OVEN LIGHT Pad**  
Touch to turn the oven light on or off.
  - 9** **START TIME pad**  
Use along with **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
  - 10** **COOK TIME Pad**  
Touch and then touch the number 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.
  - 11** **OFF Pad**  
Touch to cancel **ALL** upper oven operations except the clock, timer and Range Lockout.
  - 12** **CLOCK Pad**  
Touch before setting the clock.
  - 13** **Number Pads**  
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
  - 14** **TIMER ON/OFF Pad**  
Touch to select the timer feature.
  - 15** **PROBE Pad**  
Touch when using the probe to cook food.
  - 16** **RANGE LOCKOUT Pad**  
Touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then touch the **START** pad to lock/unlock the surface units, oven burners and control panel so they cannot be activated.

# Using the upper oven.

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



The oven has 5 rack positions.  
It also has a special low rack position (R) for extra large items, such as a large turkey.

## Before you begin...

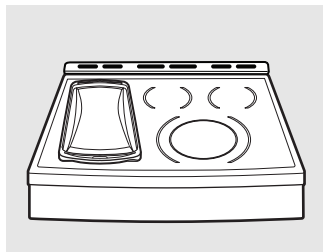
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out and will not tilt.

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.

**NOTE:** The rack is not designed to slide out at the special low rack (R) position.



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent.

Vent appearance and location vary.

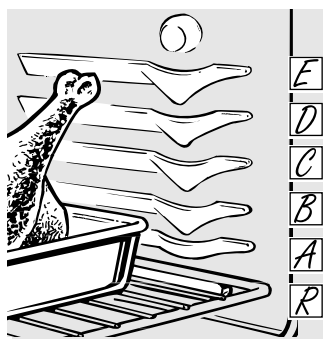
## Upper Oven Vent

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operation—they may become hot.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.

## Upper Oven Light

Touch the **OVEN LIGHT**  pad to turn the light on or off.



The oven has a special low rack (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The rack is not designed to slide out at this position.

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

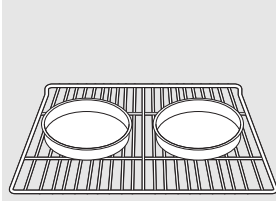
- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired temperature.
- 3 Touch the **START** pad.

The word **ON** and **100°** will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, a tone will sound.

To change the oven temperature during BAKE cycle, press the **BAKE** pad and then the number pads to get the new temperature.

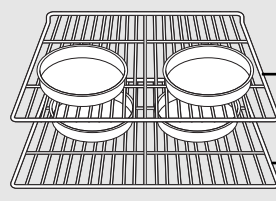
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **OFF** pad when cooking is complete.

## Using the upper oven.



E  
D  
C  
B  
A  
R

When baking on a single rack, use the rack position from the chart for your type of food. Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible.



E  
D  
C  
B  
A  
R

When baking four cake layers at a time, use racks B and D. Place the lower pans at the back of the rack and the upper pans to the front of the rack shown so that one pan is not directly above another.

### Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if foods are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven.

For best results when baking four cake layers at a time, use racks B and D. Place the lower pans at the back of the rack and the upper pans at the front of the rack as shown so that one pan is not directly above another leaving approximately 1-1/2" between pans and from the front, back and sides of the walls.

Type of Food	Rack Position
Pies – On cookie sheet	C
Angel food cake	A
Bundt or pound cakes	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C
Casseroles	C
Roasting – Small cuts of meat	A or B
Roasting – Turkey and large cuts of meat	R or A
4-Layer cakes	B & D

### Aluminum Foil

Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.

Do not use aluminum foil to catch spillovers when using the CircuWave fan. The foil will be sucked toward the convection fan.

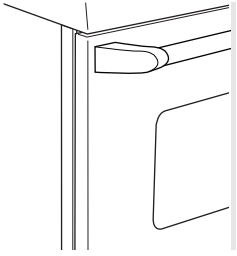
Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

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

### Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.





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

**NOTE:** Broil will not work if the temperature probe is plugged in.

### How to Set the Upper Oven for Broiling—Close the oven door

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
- 3 The oven door **must** be closed during broiling.
- 4 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.

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

- 5 Touch the **START** pad.

**NOTE:** The display will always automatically remind you to close the door.

- 6 When broiling is finished, touch the **OFF** pad.

Serve the food immediately, and leave the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

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

### Broiling Guide

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.)*

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties)	C	13	8	Space evenly.
	½ to ¾" thick 4 lbs. (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks	Rare†	E	6	4	Steaks less than ¾" thick are difficult to cook rare. Slash fat.
	Medium	D	8	6	
	Well Done	D	10	8	
	Rare†	C	10	8	
	Medium	C	15	10-12	
Well Done	1½" thick	C	10	8	
	2 to 2½ lbs.	C	15	10-12	
Chicken	1 whole cut up	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	2 to 2½ lbs., split lengthwise Breast	B	25	15	
Bakery Product	Bread (toast)	D	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
	English Muffin	E	3-4		
Loaster Tails	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1 lb. (¼ to ½" thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon Steaks	2 (1" thick)	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
	2 (½ to ¾" thick)	D	10		
Ham Slices (precooked)	½" thick	C	6	6	
	1" thick	C	8	8	
Pork Chops	2 (½" thick)	C	10	10	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1 lb.	C	15	15	
Lamb Chops	Medium	D	7	4	Slash fat.
	Well Done	D	10	9	
	Medium	D	9	6	
	Well Done	D	14	10	

## Using the clock and timer.

Not all features are on all models.



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

### To Set the Clock

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

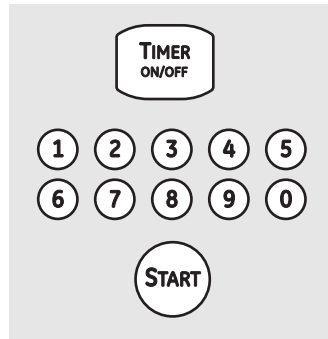
- 1 Touch the **CLOCK** pad.
- 2 Touch the number pads.

Touch the number pads the same way you read them. For example, to set 12:34, touch the number pads **1, 2, 3** and **4** in that order.

If number pads are not touched within one minute after you touch the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** pad and reenter the time of day.

- 3 Touch 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 touch the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is touched.*



The timer is a minute timer only.  
The CLEAR/OFF pad does not affect the timer.

### To Set the Timer

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

- 1 Touch the **TIMER ON/OFF** pad.
- 2 Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum number of minutes that can be entered is 60. To set additional time, you will need to set it by hours and minutes. For example, to enter 1 hour and 30 minutes, touch **1, 3** and **0** in that order.

*If you make a mistake, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and begin again.*

- 3 Touch the **START** pad. After pressing the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is 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 ON/OFF** pad is touched.

*The 6 second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.*

### To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **TIMER ON/OFF** pad; then touch the number 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 touching the **TIMER ON/OFF** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

### To Cancel the Timer

Touch the **TIMER ON/OFF** pad twice.

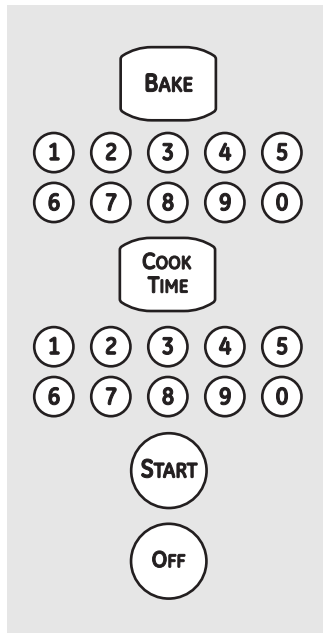
### Power Outage

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

To reset the clock, touch the **CLOCK** pad. Enter the correct time of day by touching the appropriate number pads. Touch the **START** pad.

# Using the timed baking and roasting features (upper oven only).

**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 upper 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 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

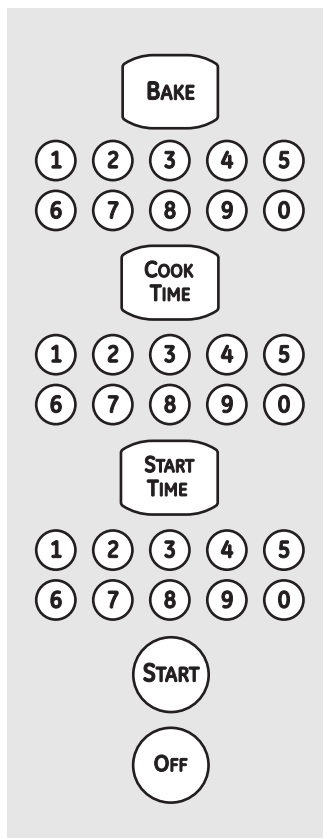
**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.
- 5 Touch the **START** pad.

The word **ON** and **100°** will be displayed. The cook time will begin to count down. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

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

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



## How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Touch 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 Using the number pads, enter the desired baking time.
- 5 Touch the **START TIME** pad.
- 6 Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Touch the **START** pad.

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

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

The oven will turn on automatically. The word **ON** and **100°** will be displayed. The cook time will begin to count down.

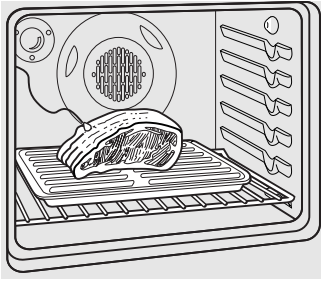
As the oven heats up, the display will show the changing temperature. The oven will cook for the programmed cooking time and shut off automatically.

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

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

## Using the probe.

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

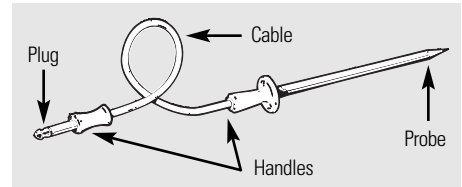


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

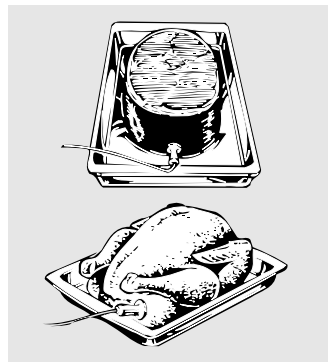
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

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

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



- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



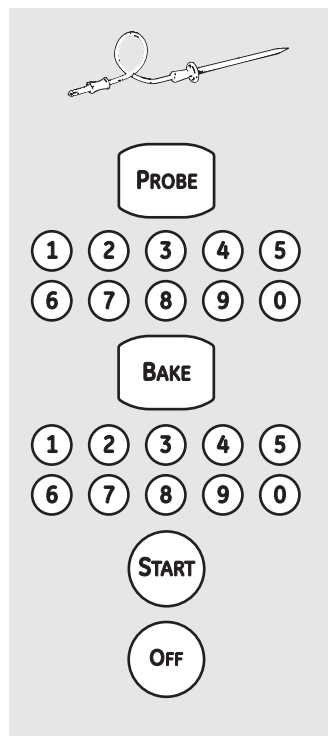
After preparing the meat and placing it on a trivet or on a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

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

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

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

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



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

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature.
- 5 Touch the **BAKE** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Touch the **START** pad.
- 8 When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

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

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

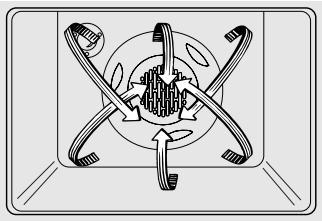
The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.

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

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

# Using the convection oven.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking.



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

**NOTE:** To maximize cooking evenness, the fan is designed to rotate in both directions with a pause in between. This is normal.

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

## Convection Bake

- Preheat the oven. See the *Using the Oven—Preheating and Pan Placement* section.
- Ideal for foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

## Convection Roast

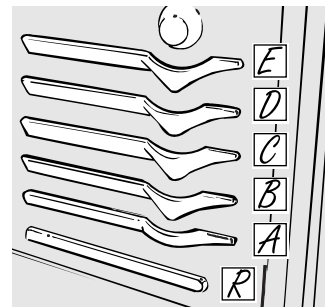
- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

Roasts or poultry should be cooked on rack position (A).

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.

- Place the rack in rack position (A).



## Using the convection oven.

### Cookware for Convection Cooking

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

### Paper and Plastic

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

### Metal and Glass

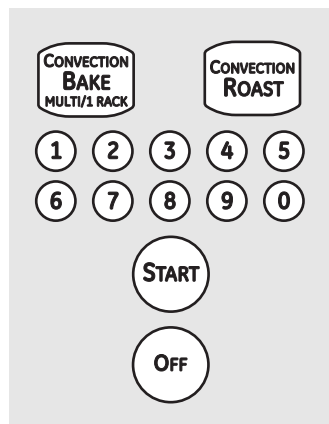
Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

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

■ *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

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

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



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

**1** Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See the *Multi-Rack Baking* section for more information. Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.

**2** Touch the number pads to set the desired oven temperature. Remember to adjust baking temperature accordingly. See the *Adapting Recipes* section.

**3** Touch the **START** pad.

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

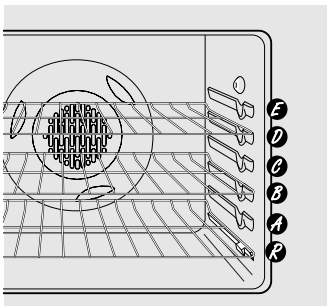
When the oven starts to heat the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

**4** Touch the **OFF** pad when finished.

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

*The fan will not start until the preheat temperature is reached.*

*In convection bake modes, for maximum cooking evenness, the fan is designed to rotate in both directions, with a pause in between. This is normal.*



When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the Using the Oven section.

### Multi-Rack Baking

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits, and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

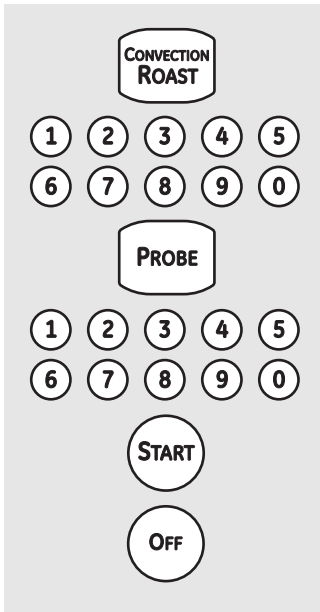
To cook food on more than one rack in convection bake, use **CONVECTION BAKE MULTI**.

When baking larger foods on 3 racks, place one rack in the 2nd (A) position, one on the 4th (C) position and the third rack in the 6th (E) position.

When baking cookies, place the racks in the 3rd (B), 4th (C) and 5th (D) positions.



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



## How to Set the Upper Oven for Convection Roasting when Using the Probe

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

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

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

- 7 Touch the **START** pad.

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

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

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

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

### NOTE:

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

# Using the convection oven.

## Convection Roasting Guide

Meats		Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.	
<b>Beef</b>	Rib (3 to 5 lbs.)	Rare†	20–24	325°F	140°F
		Medium	24–28	325°F	160°F
		Well	28–32	325°F	170°F
	Boneless Rib, Top Sirloin	Rare†	20–24	325°F	140°F
Medium		24–28	325°F	160°F	
	Beef Tenderloin	Rare†	10–14	325°F	140°F
		Medium	14–18	325°F	160°F
	Pot Roast (2½ to 3 lbs.) chuck, rump		35–45	300°F	170°F
<b>Pork</b>	Bone-in (3 to 5 lbs.)		23–27	325°F	170°F
	Boneless (3 to 5 lbs.)		23–27	325°F	170°F
	Pork Chops (½ to 1" thick)	2 chops	30–35 total	325°F	170°F
		4 chops	35–40 total	325°F	170°F
6 chops		40–45 total	325°F	170°F	
<b>Ham</b>	Canned (3 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F
	Butt (5 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F
	Shank (5 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F
<b>Lamb</b>	Bone-in (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F
		Well	20–24	325°F	170°F
	Boneless (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F
		Well	20–24	325°F	170°F
<b>Seafood</b>	Fish, whole (3 to 5 lbs.)		30–40 total	400°F	
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)		20–25 total	350°F	
<b>Poultry</b>	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)		24–26	350°F	180°–185°F
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.)		50–55 total	350°F	180°–185°F
			55–60 total	350°F	180°–185°F
	Duckling (4 to 5 lbs.)		24–26	325°F	180°–185°F
	Turkey, whole*	Unstuffed (10 to 16 lbs.)		8–11	325°F
Unstuffed (18 to 24 lbs.)			7–10	325°F	180°–185°F
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		16–19	325°F	170°F

\* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

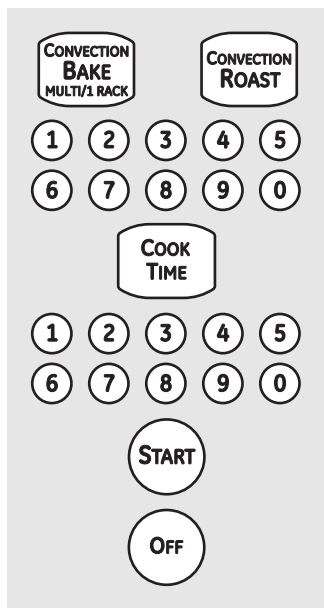
† The U.S. Department of Agriculture says “Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive.” (Source: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide.* USDA Rev. June 1985.)



# Using the timed convection baking features (upper oven only).

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

**NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 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 upper 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 Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See the *Multi-Rack Baking* section for more information. Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake. Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

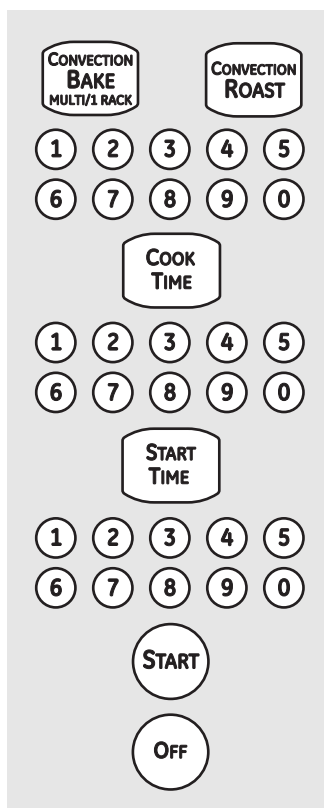
- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

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

- 5 Touch the **START** pad.

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

- 6 At the end of timed convection bake the oven will turn off. The end of cycle tone will sound. Touch the **OFF** pad to clear the display if necessary.
- 7 Remove the food from the oven. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.



## How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See the *Multi-Rack Baking* section for more information. Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

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

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

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

- 7 Touch the **START** pad.

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

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

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

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

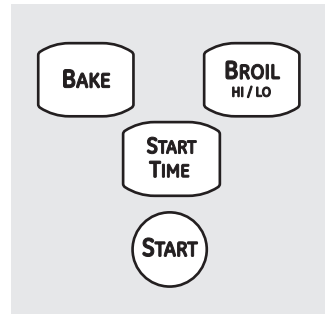
## Special features of your upper oven control.

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, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

### 12 Hour Shut-Off



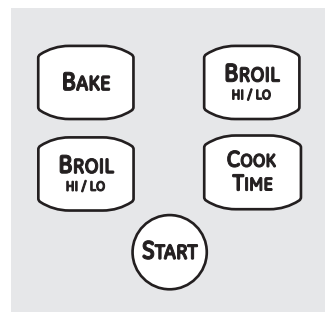
With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

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

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

- 2 Touch the **START TIME** pad. The display will show **12 shdn** (12 hour shut-off). Touch the **START TIME** pad again and the display will show **no shdn** (no shut-off).
- 3 Touch the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

### Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

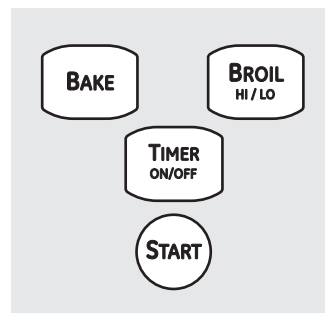


Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

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

- 2 Touch the **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** pad and hold until the display shows **F** (Fahrenheit).
- 3 Touch the **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** pad again the display shows **C** (Celsius).
- 4 Touch the **START** pad.

### Tones at the End of a Timed Cycle



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

To cancel the 6 second beep:

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

- 2 Touch the **TIMER ON/OFF** pad. The display shows **CON BEEP** (continual beep). Touch the **TIMER ON/OFF** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Touch the **START** pad.



## Range Lockout

Your control will allow you to lock out the surface units, oven burners and control panel so they cannot be activated.

To lock/unlock the controls:

- 1 Turn all surface units and the oven off.
- 2 Touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then the **START** pad.
- 3 To unlock the control, touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then the **START** pad.

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

- The control lock-out mode affects all controls. No controls will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

## 12 Hour, 24 Hour or Clock Black-Out

Your control is set to use a 12 hour clock.

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

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

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

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

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

## Auto Recipe™ Conversion

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When using **CONVECTION BAKE**, the oven will automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

The display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and touch the **START** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F (163°C).

**NOTE:** This feature only converts cooking temperatures, not cooking times. When convection roasting, the oven temperature will not auto convert.

**To turn off this feature:**

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad. The display will show **CON ON**. Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad again. The display will show **CON OFF**.
- 3 Touch the **START** pad.

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

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

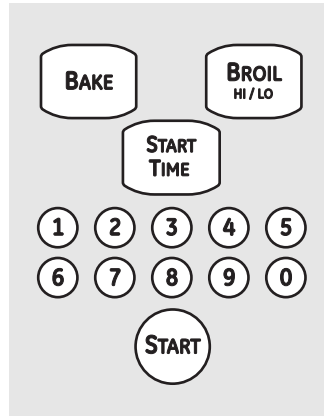
## Using the Sabbath Feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting in the upper oven only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning, or Delay Start cooking.

**NOTE:** The oven light comes on automatically when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section.

### How to Set for Regular Baking/Roasting



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

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

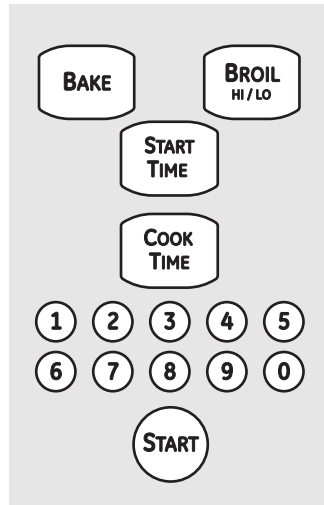
- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **START TIME** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 6 Touch 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, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **START** pad.

**NOTE:** The **OFF** and **COOK TIME** pads are active during the Sabbath feature.

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



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

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

- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **START TIME** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.

- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

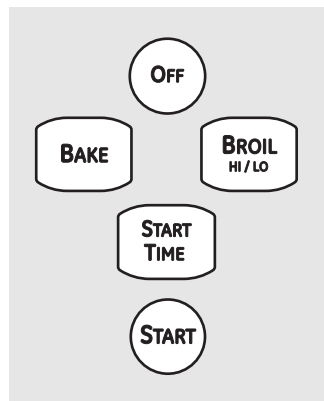
- 9 Touch the **START** pad.

- 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, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **START** pad.

When cooking is finished, the display will change from  $\supset \subset$  to  $\supset$  and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

### How to Exit the Sabbath Feature



- 1 Touch the **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 HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **START TIME** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display.

**12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours.  
**no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.

- 5 Touch 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.

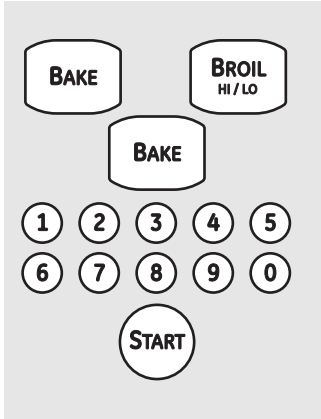
# Adjust the upper oven thermostat—Do it yourself!

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 not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



## To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display.  
Touch **BAKE** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).
- 3 The oven temperature can be adjusted up as much as 35°F or down as much as 35°F. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, touch **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

**NOTE:** The thermostat adjustment for Baking will also affect Convection Baking or Convection Roasting.

# The type of margarine will affect baking performance!

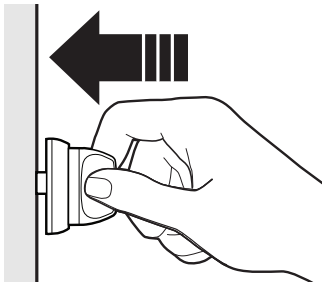
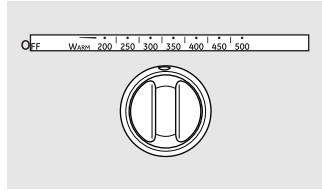
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

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.

## Using the lower oven drawer.

The lower oven drawer may be used to bake foods using the same times and temperatures as a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.



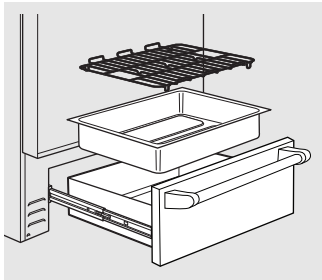
Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.

### To Use the Lower Oven Drawer

- 1 Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.
- 2 Allow the lower oven drawer to preheat.
  - The ON signal light is located on the upper right side of the knob and glows when the knob is in the ON position. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.
  - The "Heating" signal light is located below the ON signal light and glows when the heating elements are active. Preheat is complete after the "Heating" signal has turned off for the first time with each use.

### NOTES:

- Always use the included drawer rack when using the Lower Oven Drawer.
- The lower oven drawer cannot be used during a self-clean cycle of the upper oven.
- Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven drawer. Always use the included drawer rack.
- If foods require a cover, use only foil or lids able to withstand baking temperatures. Do not use plastic.
- Maximum height of foods that can be placed in the lower oven drawer is 4".
- Do not put liquid or water in the lower oven drawer.
- Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven drawer.



The lower oven drawer uses less energy than the upper oven. Allow the following approximate times for preheating:

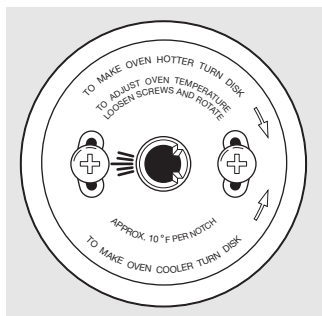
Desired Lower Oven Temperature	Preheat Time
WARM	10 minutes
350°F	20 minutes
425°F	30 minutes

## Adjust the lower oven drawer thermostat—Do it yourself!

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

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

**NOTE:** This adjustment will not affect the broiling temperatures.



Back of Lower Oven Knob  
(Appearance may vary.)

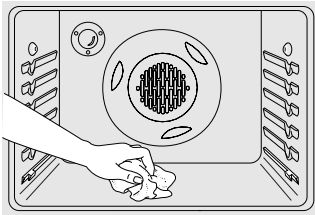
- 1 Pull the **OVEN CONTROL** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
- 2 With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.
  - To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.
  - To lower the temperature, move the top screw toward the left.

Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is ± 60°F. from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

- 3 After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
- 4 Re-install knob on range and check performance.

# Using the self-cleaning upper oven.

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

## Before a Clean Cycle

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

Remove broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

**NOTE:** Your oven is equipped with grey porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

The oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

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

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

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

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

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

**NOTE:** Use caution when opening the upper oven after the self-clean cycle has ended. The oven may still be hot.

## How to Set the Upper Oven for Cleaning

For the self-clean cycle to operate, the **RANGE LOCKOUT** must be off. See the *Range Lockout* section.

- 1 Touch the **SELF CLEAN** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 3 Touch the **START** pad.

**NOTE:** The surface units should be turned off during the self-clean cycle.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

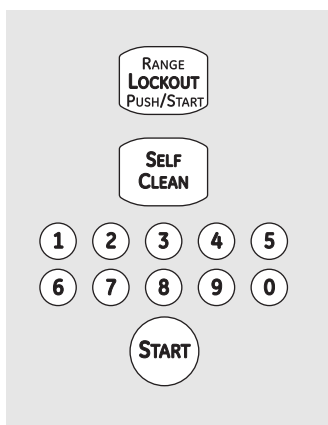
The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- 4 When the **LOCKED DOOR** light is off, the door will unlock automatically.

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

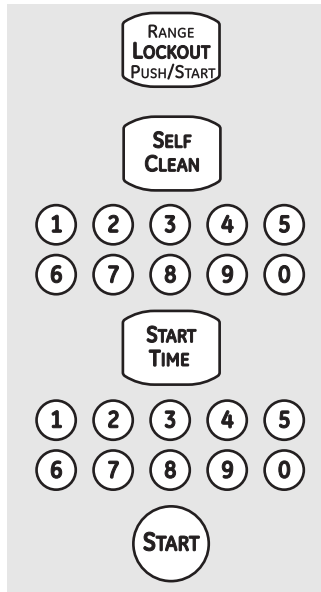
■ To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When the **LOCKED DOOR** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you may open the door.

■ Do not use the lower oven drawer during a self-clean cycle.



## Using the self-cleaning upper oven.

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



### How to Delay the Start of Cleaning

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then the **START** pad to turn it off. See the *Range Lockout* section.
- NOTE:** The surface units must be turned off prior to the self-clean start time.
- 2 Touch the **SELF CLEAN** pad.
- 3 Using the number pads, enter the desired clean time.
- 4 Touch the **START TIME** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.
- 5 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 6 Touch the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

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

- 7 When the **LOCKED DOOR** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
  - To stop a clean cycle, touch the **OFF** pad. When the **LOCKED DOOR** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you may open the door.

### After a Clean Cycle

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

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

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

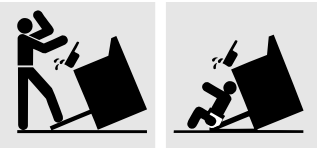
If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **COOK TIME** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

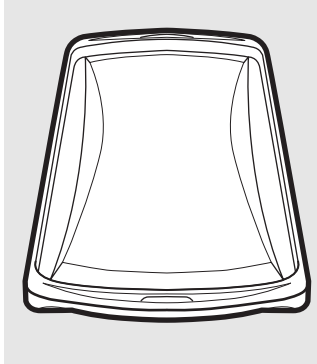


# Care and cleaning of the range.

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



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



## Lodge® Cast Iron Griddle

- 1 Rinse with hot water (do not use soap), and dry thoroughly.
- 2 Before cooking, prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.
- 3 After cooking, clean the griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used.
- 4 Towel dry immediately and apply a light coat of cooking spray or vegetable oil while the griddle is still warm.
- 5 Store in a cool, dry place.
- 6 Do not wash in a dishwasher.

### Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil. See the *Cleaning the glass cooktop* section.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. See the *Cleaning the glass cooktop* section.
- Do not place your griddle in the microwave.
- Always turn off all surface units before removing the griddle. Use caution when handling a hot griddle.

## Stainless Steel Surfaces

### Protecting

STAINLESS STEEL has a reputation for withstanding tough abuse for years. This is a key reason why it is so popular with the food service industry.

However, stainless steel appliances can have surface imperfections, discolorations or blemishes that consumers with a critical eye notice and find unattractive in the home. These discolorations or blemishes can be caused by something as simple as leaving fingerprint smudges on the stainless steel surface overnight.

For stainless steel appliances where blemishes are prone to show on the surface, we recommend APPLYING A COAT OF CERAMA BRYTE® Stainless Steel Cleaning Polish & Conditioner (purchased separately—follow instructions).

This will help you to maintain the brightness and appearance of your stainless steel appliance.

### Cleaning

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

- In order to avoid any discolorations and/or grease stains, we recommend cleaning and removing any spills, spots and grease from the range after use.
- It is important to use a soft cloth or paper towel every time the range is cleaned to avoid any scratches.

Read carefully the instructions on the back of the Brightener (included with your range) for better results.

### Cleaning Instructions:

- 1 Wash using warm, soapy water: Wet soft cloth or paper towel (avoid using excessive water). Wipe the surface in the direction of the grain (following the steel lines). Rinse and wring out a soft cloth or paper towel and dry the range.
- 2 Apply a degreaser that does not contain sodium hydroxide or Stainless Steel Cleaner (follow instructions).
- 3 Apply Cerama Bryte® Stainless Steel Brightener (follow instructions).
- 4 Repeat steps 2–4 as many times as needed.

Follow these instructions for any Stainless Steel surface on your range.

**DO NOT USE the following products for cleaning the Cooktop or Stainless Steel parts:**

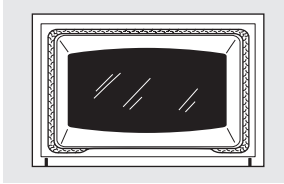
- Caustic Lye (Sodium Hydroxide) or cleaners containing this chemical
- Hard or Steel Wool Pads
- Abrasive Materials or Chemicals

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

**National Parts Center**  
**www.GEAppliances.ca**

**1.800.661.1616**

# Care and cleaning of the range.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

## Cleaning the Oven Door

### To clean the inside of the door:

■ Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.

■ The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

### To clean the outside of the door:

■ Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to

clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

## Lift-Off Oven Door

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

*Do not lift the door by the handle.*

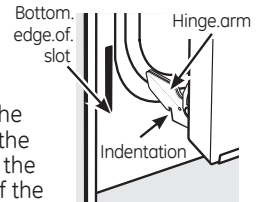
### To remove the door:

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

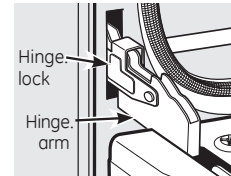
### To replace the door:

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

- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

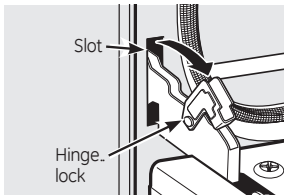


- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.

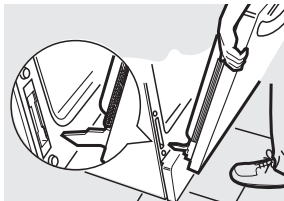


Push hinge locks up to lock.

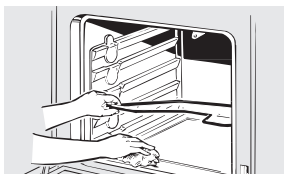
- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock.



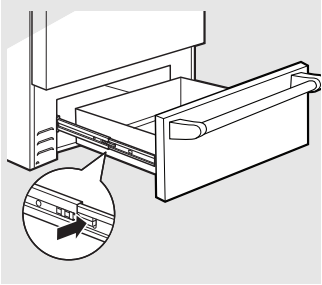
Removal position



## Oven Heating Elements

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

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



### Removable Lower Oven Drawer

**NOTE:** Before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.

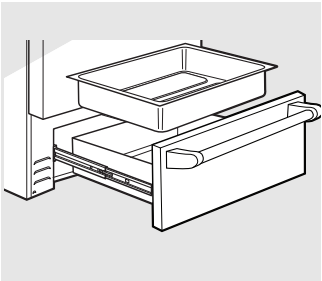
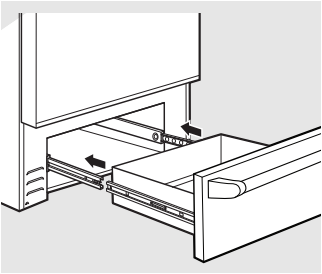
Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

#### To remove the drawer:

- 1 Pull the drawer straight out until it stops.
- 2 Press the tabs on both sides in, while pulling the drawer forward and free.

#### To replace the drawer:

- 1 Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 2 Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 3 Slide the drawer all the way in.



### Removable Lower Oven Drawer Pan

**NOTE:** Before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.

**NOTE:** Allow lower oven drawer to cool before removing pan.

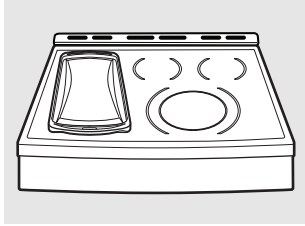
**NOTE:** Wipe spills promptly after each use.

- Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.
- Lower oven drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot, soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. An oven cleaner, such as Easy-Off®, may also be used. Be sure to follow the directions on the oven cleaner. Replace the pan in the lower oven drawer.

### Glass Window

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

## Care and cleaning of the range.



Vent appearance and location vary.

### Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the lower oven drawer.

### Oven Control Panel

*Lock out the touch pads before cleaning.*

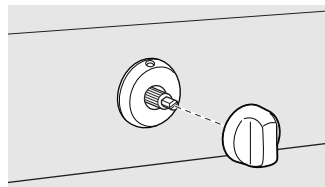
See the *Range Lockout* information in the *Special features of your oven control* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind.

*Unlock the touch pads after cleaning.*



Surface unit knob

### Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

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

*The control knobs may be removed for easier cleaning.*

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

#### NOTES:

- Do not wash the knobs in an automatic dishwasher.
- Do not use any chemical or abrasive substances to clean the knobs—they could be permanently damaged.

Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.

Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.

**NOTE:** The lower oven drawer control knob is not interchangeable with the surface unit knobs. Be sure to reinstall the lower oven drawer knob to the original location. The lower oven drawer knob may be identified by the increasing numbers from "WM" to "450."

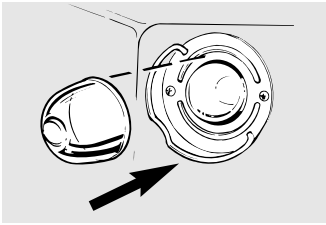


### Oven Racks and Drawer Racks

Clean the racks with an abrasive cleanser.

The oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, the racks will darken in color, lose their luster and become hard to slide if cleaned during the self-cleaning cycle.

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



Wire cover holder.

### Oven Light Replacement

**⚠ CAUTION:** Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach cover easily.

#### To remove:

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

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

- 2 Do not touch hot bulb with a wet cloth. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

#### To replace cover:

- 1 Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of the cover until it snaps into place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain the wire is in the depression in the center of the cover.
- 2 Connect electrical power to the range.

## Cleaning the glass cooktop.



**Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.**

### Normal Daily Use Cleaning

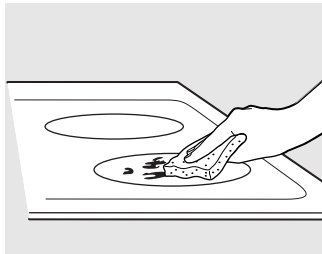
**ONLY** use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.

- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



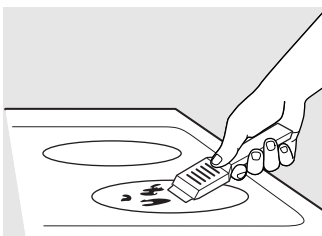
Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

### Burned-On Residue

**CAUTION:** DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

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



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

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

### Heavy, Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

### Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.  
These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

### Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it

for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

## Glass surface—potential for permanent damage.

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

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
  - a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - b. Remove the spill with paper towels.
- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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



### To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

**National Parts Center . . . . . 800.661.1616**

**CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner . . . . . # WX10X300**

**CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper . . . . . # WX10X0302**

**Kit . . . . . # WB64X5027**  
(Kit includes cream and cooktop scraper)

**CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops . . . . . # WX10X350**

# Installation Instructions

# Free-Standing Electric Ranges

? Questions? Call 1.800.561.3344 or Visit our Website at: [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)

## BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** — Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** — Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
- **Skill level** – Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- **Completion time** – 1 to 3 hours
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

**⚠ WARNING** — This appliance must be properly grounded.

## FOR YOUR SAFETY:

**⚠ WARNING** — Before beginning the installation, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

All rough-in and spacing dimensions must be met for safe use of your range. Electricity to the range can be disconnected at the outlet without moving the range if the outlet is in the preferred location (remove lower drawer).


To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that sticks out at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop must be no deeper than 13".

## FOR YOUR SAFETY (cont.):

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Make sure the wall coverings, countertop, flooring and cabinets around the range can withstand the heat generated by the range up to 200°F (93.3°C).

## ⚠ WARNING! ANTI-TIP DEVICE

	<b>⚠ WARNING</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• All ranges can tip.</li><li>• <b>BURNS</b> or other <b>SERIOUS INJURIES</b> can result.</li><li>• <b>INSTALL</b> and <b>CHECK</b> the <b>ANTI-TIP</b> bracket following the instructions supplied with the bracket.</li></ul>
---	--

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

For free-standing or slide-in ranges, never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

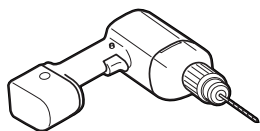
If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) (in Canada, [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)).



# Installation Instructions

## PREPARE TO INSTALL THE RANGE

### TOOLS YOU WILL NEED



Drill with 1/8" Bit



Safety Glasses



Adjustable Wrench



Tape Measure



Phillips Screwdriver



Pencil

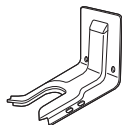


Flat-blade Screwdriver



Level

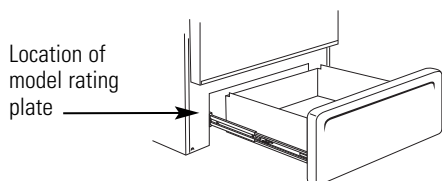
### PARTS INCLUDED



Anti-Tip Bracket Kit

### MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

The rating plate is located behind the storage drawer on the oven frame.



### 1 REMOVE SHIPPING MATERIALS

Remove packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

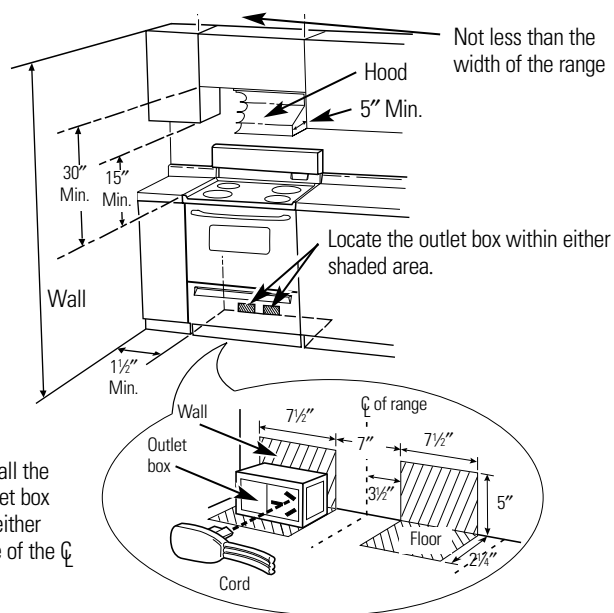
### 2 PREPARE THE OPENING

Allow 1½" spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface.

Allow 30" minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 15" minimum between the countertop and adjacent cabinet bottom.

**EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.**

If cabinet storage is installed, reduce the risk by installing a range hood that projects horizontally a min. of 5" beyond the bottom of the cabinets. Make sure the wall coverings, countertop, flooring and cabinets around the range can withstand the heat generated by the range up to 200°F (93.3°C).



### Flooring under the range

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

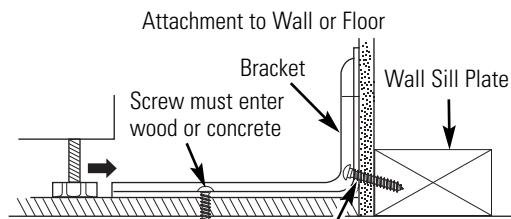
When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 1/4" thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

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

# Installation Instructions

## 3 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION

An **Anti-Tip bracket** is supplied with instructions for installation in a variety of locations. The instructions include all necessary information to complete the installation. Read the **Safety Instructions** and the instructions that fit your situation before beginning installation.



Screw must enter wood

### ⚠ WARNING:

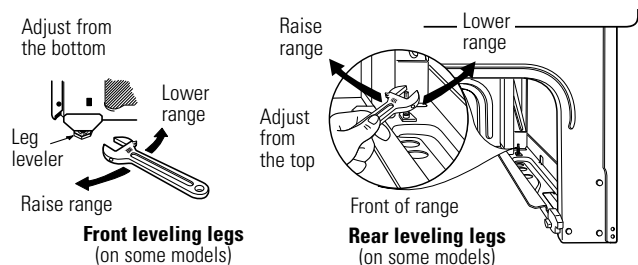
- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB02K10254.

## 4 LEVEL THE RANGE

**⚠ WARNING:** Never completely remove the leveling leg as the range will not be secured to the anti-tip device properly.

### MODELS WITHOUT BAKING OR WARMING DRAWERS

- Install the oven racks in the oven and position the range where it will be installed.
- Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven racks. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.
- Remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top.

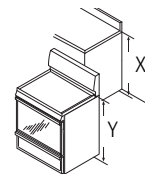


- Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.
- Replace the drawer or panel.

## 4 LEVEL THE RANGE (cont.)

### MODELS WITH BAKING OR WARMING DRAWERS

- Plug in the range.
- Measure the height of your countertop at the rear of the opening (X).
- Adjust two rear leveling legs so that the rear of cooktop is at the same height as the counter (Y).
- Slide unit into place.
- Install oven racks in the oven and position the range where it will be installed.
- Check for levelness by placing a spirit level on one of the oven racks. Take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.
- Adjust front leveling legs until the range is level.



## 5 FINAL INSTALLATION CHECKLIST

- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- **Note (on some models):** If the clock flashes "bAd" and then "LinE" with a loud tone, the neutral connection to the range is not wired correctly. Check the terminal block connections and/or house wiring to correct.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
- Check to make sure that the rear leveling leg is fully inserted into the Anti-Tip bracket and that the bracket is securely installed.

## 6 OPERATION CHECKLIST

- Turn on one of the surface units to observe that the element glows within 60 seconds. Turn the unit off when glow is detected. If the glow is not detected within the time limit, recheck the range wiring connections. If change is required, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage.
- Check to make sure the Clock (on models so equipped) display is energized. If a series of horizontal red lines appear in the display, disconnect power immediately. Recheck the range wiring connections. If change is made to connections, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage. It is recommended that the clock be changed if the red lines appear.
- Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul>
Surface units do not work properly	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul>
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	<p>Incorrect cleaning methods being used.</p> <p>Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.</p> <p>Cookware has been slid across the cooktop surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.</li> <li>To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.</li> </ul>
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
	Hot surface on a model with a light colored glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</li> </ul>
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Call a qualified technician for replacement.</li> </ul>
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use only flat cookware to minimize cycling.</li> </ul>
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>BAKE</b> pad and desired temperature or the <b>SELF CLEAN</b> pad and desired clean time.</li> </ul>
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
"Close Door" scrolls in the display when BROIL is set	The display will always automatically remind you to close the door.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is a normal reminder to close the door when broiling.</li> </ul>

## Troubleshooting tips.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly in the upper oven	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you touch the <b>BROIL HI/LO</b> pad.</li> </ul>
	Oven door not closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the upper oven</i> section.</li> </ul>
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.</li> </ul>
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For best results, use a pan designed for broiling.</li> </ul>
	Oven bottom not securely seated in position.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Installation of the range</i> section.</li> </ul>
Upper oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the clock and timer</i> section.</li> </ul>
Upper oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tighten or replace the bulb.</li> </ul>
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
Upper oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the self-cleaning upper oven</i> section.</li> </ul>
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>
Excessive smoking	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>LOCKED DOOR</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</li> </ul>
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul>
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.</li> </ul>
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the oven door.</li> </ul>
LOCKED DOOR light is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Allow the oven to cool.</li> </ul>
"F—and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.</li> </ul>
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
"Probe" appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enter a probe temperature.</li> </ul>
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Special features of your oven control</i> section.</li> </ul>
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset the clock.</li> </ul>
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The <b>BAKE</b> and <b>BROIL HI/LO</b> pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.</li> </ul>
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the <b>CLEAR/OFF</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.</li> </ul>
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
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"> <li>This is temporary.</li> </ul>
LOC appears in the display	The Range Lockout feature is activated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Be sure the surface unit controls are turned OFF. Turn this feature off to use the range. See the <i>Range Lockout</i> section.</li> </ul>
Fan noise	The convection fan may turn on and off automatically.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. To maximize cooking evenness, the fan is designed to operate in both directions with a pause in between.</li> </ul>
Convection fan not working	Preheat temperature not reached.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.</li> </ul>
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fully extend the drawer and push it all the way in. See the <i>Care and cleaning of the range</i> section.</li> </ul>
	Drawer is overloaded or load is unbalanced.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce weight. Redistribute drawer contents.</li> </ul>
Lower oven drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	The upper oven is self-cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.</li> </ul>
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Lower oven drawer</i> section.</li> </ul>
Excessive condensation in the drawer	Liquid in drawer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove liquid.</li> </ul>
	Uncovered foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cover food with lid or aluminum foil.</li> </ul>
	Temperature setting too high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce temperature setting.</li> </ul>
Food dries out in the lower oven drawer	Moisture escaping.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cover food with lid or aluminum foil.</li> </ul>
	Oven drawer not fully closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push drawer in until latch engages.</li> </ul>

<b>Consumer Support</b>	<b>Troubleshooting Tips</b>	<b>Installation Instructions</b>	<b>Care and Cleaning</b>	<b>Operating Instructions</b>	<b>Safety Instructions</b>
-------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

## Notes.

---

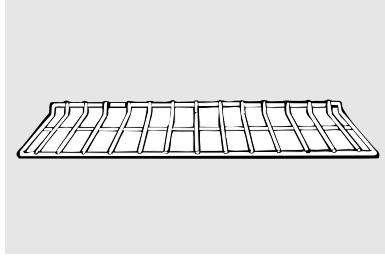
<b>Safety Instructions</b>	<b>Operating Instructions</b>	<b>Care and Cleaning</b>	<b>Installation Instructions</b>	<b>Troubleshooting Tips</b>	<b>Consumer Support</b>
----------------------------	-------------------------------	--------------------------	----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

## Accessories.

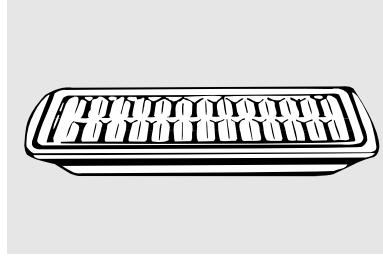


### Looking For Something More?

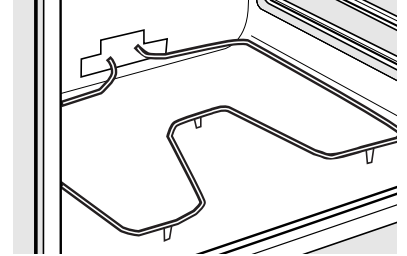
You can find these accessories and many more at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca), or call **800.661.1616** (during normal business hours). Have your model number ready.



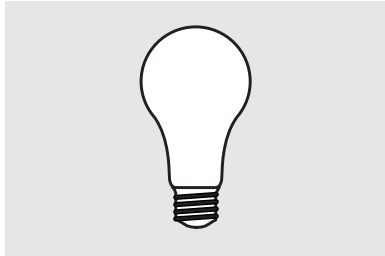
Oven Racks



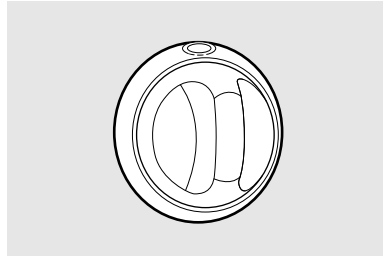
Broiler Pan



Oven Elements



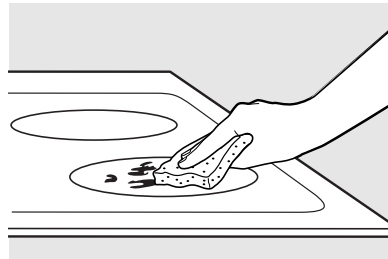
Light Bulbs



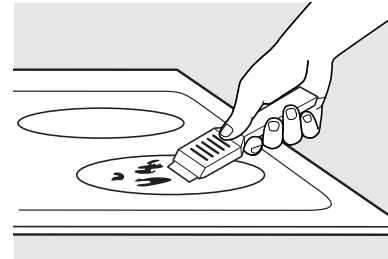
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

Tired of discolored racks? Wishing you had extra-heavy-duty oven racks?

**NOW AVAILABLE** for your range:

GE's innovative, self-cleanable porcelain-coated oven racks!

- Heavy Duty
- Durable
- Able to be cleaned in a self-cleaning oven

Visit [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) for more information.



---

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.

Veuillez 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: <b>www.geappliances.ca</b>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: <b>www.electromenagersge.ca</b>		POSTER À:	
<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"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION 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 <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE

I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.  
 Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

# GE Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at [www.GEAppliances.ca](http://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:
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , Mabe will also provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.
<b>Five Years</b> From the date of the original purchase	<b>A replacement glass cooktop</b> if it should: crack due to thermal shock; discolor; crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge, or if the pattern wears off. <b>A replacement radiant surface</b> unit if it should burn out. During this <b>limited additional four-year warranty</b> , you will be responsible for any labor or in-home service.

## 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.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- 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
Installation Instructions
Troubleshooting Tips
Consumer Support

## Consumer Support.

---



### *GE Appliances Website*

[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)

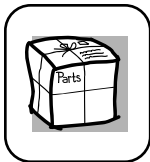
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



### *Schedule Service*

[www.GEAppliances.ca](http://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](http://www.GEAppliances.ca)

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



### *Contact Us*

[www.GEAppliances.ca](http://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](http://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.



# Cuisinières

à éléments radiants, à convection et autonettoyantes

**Sécurité** .....2 à 7

## Utilisation

Éléments de surface .....10 à 13

Four à convection .....21 à 25

  Cuisson à convection minutée ...25

  Guide de rôtissage .....24

Four supérieur .....15 à 32

  Autonettoyage .....31, 32

  Caractéristiques spéciales ...26, 27

  Commandes du four .....14

  Cuisson ou rôtissage .....15

  Fonctions minutées : cuisson et rôtissage .....19

  Guide du gril .....17

  Horloge et minuterie .....18

  Mode sabbat .....28

  Papier d'aluminium .....16

  Préchauffage .....16

  Sonde .....20

Plaque chauffante .....8, 9

  Biftecks de qualité de restaurant ...9

Thermostat .....29, 30

Tiroir de cuisson .....30

Verrouillage de la cuisinière .....27

## Entretien et nettoyage

Autonettoyage .....31, 32

Éléments chauffants du four .....34

Évents du four .....36

Grilles de four .....37

Plaque chauffante .....33

Porte de four amovible .....34

Remplacement de l'ampoule du four .....37

Surface de cuisson en verre ...38, 39

Surfaces en acier inoxydable .....33

Tableau de commande et boutons .....36

Tiroir de cuisson .....35

**Installation** .....40 à 42

Consignes de sécurité .....40

Dispositif antibasculement .....40

Mise à niveau de la cuisinière .....42

**Accessoires** .....48

**Dépannage** .....43 à 45

## Service à la clientèle

Enregistrement du produit ....49, 50

Garantie .....51

Service à la clientèle .....52

Manuel de l'utilisateur et instructions d'installation

CBC980

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située à l'avant de la cuisinière, derrière le tiroir de cuisson.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.



### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Cela peut entraîner des BRÛLURES ou autres BLESSURES GRAVES.
- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ** le support ANTIBASCULEMENT conformément aux instructions d'installation fournies.

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support antibasculement. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant. Le support ne doit pas permettre un mouvement de plus de 4 pouces (10,2 cm). Si ce n'est pas le cas, réinstallez le support. Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement.

Pour les cuisinières autonomes ou encastrables, ne retirez jamais les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support anti-renversement.

Si vous n'avez pas reçu de support antibasculement avec votre cuisinière, composez le 1.800.561.3344 pour en recevoir un sans frais. Pour obtenir les instructions d'installation du support, consultez [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca).

Entretien et nettoyage



### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, observez les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans le présent manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls — les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, entraînant ainsi de graves blessures.
- N'entreposez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson.

■ **⚠ ATTENTION :** Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson ou du dossier de la cuisinière — les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.

Installation

Dépannage

Service à la clientèle



## FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE ...

Faites bien cuire la viande et la volaille — la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (70 °C), et celle de la volaille à au moins 180 °F (80 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



## ⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Soyez prudent lorsque vous tentez d'atteindre des objets rangés au-dessus de la cuisinière. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et causer de graves brûlures s'ils entrent en contact avec un élément de surface chaud ou un élément chauffant.
- Utilisez uniquement des poignées sèches — la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près de la cuisinière.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.  
Vous pouvez éteindre un feu de graisse qui a pris en dehors d'un ustensile en le recouvrant de bicarbonate de soude ou, s'il y a lieu, en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.  
Vous pouvez complètement éteindre des flammes provenant du four ou du tiroir de cuisson en fermant la porte ou le tiroir et en arrêtant le four, ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser pour éviter tout dommage dû à un incendie ou à de la fumée dans le cas où ces matériaux prendraient feu.
- Après une utilisation prolongée de la cuisinière, le sol peut devenir très chaud et beaucoup de revêtements de sol ne supportent pas ce type d'utilisation. N'installez jamais la cuisinière sur des dalles en vinyle ou sur du linoléum, car ils ne permettent pas ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur de la moquette pour cuisine.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir.  
Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures, les interstices autour de la porte de four et les pièces de bordure métallique au-dessus de la porte.  
**N'OUBLIEZ PAS :** L'intérieur du four peut être chaud lorsque la porte est ouverte.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- Gardez la hotte et les filtres à graisses propres pour assurer une bonne aération et éviter tout feu de graisse.
- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière, derrière le tiroir de cuisson.
- Apprenez à vos enfants à ne pas jouer avec les boutons ou tout autre élément de la cuisinière.
- Éloignez toujours de votre cuisinière les torchons, chiffons, poignées et autres tissus.
- Éloignez toujours de votre cuisinière les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les aliments en boîtes de conserve.
- Éloignez toujours les revêtements muraux, rideaux et draperies de votre cuisinière.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

Utilisez des ustensiles de taille appropriée; choisissez des ustensiles à fond plat qui sont assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles des éléments de surface amélioreront également les résultats de cuisson.

Utilisation

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.
- Mettez toujours éléments de surface en position d'arrêt avant d'enlever un ustensile.
- Ne faites pas flamber d'aliments sur la surface de cuisson. Pour faire flamber des aliments sous la hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Surveillez les aliments que vous faites frire à des réglages moyens ou élevés.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le givre des aliments surgelés ou la teneur en eau des aliments frais peuvent provoquer l'ébullition des matières grasses et les faire déborder de la casserole.
- Utilisez peu de matières grasses pour plus d'efficacité, que ce soit pour cuisiner à grande friture ou non. Un surplus de matières grasses dans la casserole peut provoquer des débordements une fois les aliments ajoutés.
- Si vous désirez faire frire des aliments à l'aide de plusieurs huiles ou matières grasses, mélangez celles-ci avant de les chauffer ou pendant qu'elles fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les.
- Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour éviter que les matières grasses ne chauffent trop et qu'elles dégagent de la fumée.
- Ne laissez aucun objet en plastique sur la surface de cuisson — ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Ne laissez rien sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets et faire éclater les récipients fermés en augmentant leur pression interne.

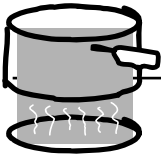
Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle





## ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
  - Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Des objets tranchants, bagues (ou autre types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
  - Les longues rayures et les impacts sur les portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent amener le verre à se casser ou à fêler.
  - Ne faites pas fonctionner les éléments de surface radiants si le verre est fendu. Des débordements ou du produit nettoyant pourrait pénétrer dans la surface de cuisson cassée et présenter un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement si votre surface de cuisson en verre est cassée.
  - N'utilisez jamais la surface de cuisson comme planche à découper.
  - Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
  - Faites attention lorsque vous posez des cuillers, ou d'autres ustensiles qui servent à mélanger, sur la surface de cuisson lorsque celle-ci est en cours d'utilisation. Ils pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
  - Nettoyez la surface de cuisson avec soin. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures sur un élément de surface chaud, prenez garde à la vapeur qui pourrait vous brûler. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- REMARQUE :** Nous vous recommandons de ne pas essuyer les zones des éléments de surface jusqu'à ce que ceux-ci aient refroidi et que le voyant lumineux se soit éteint. Le sucre renversé représente une exception. Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface en verre*.
- Lorsque la surface de cuisson est froide, utilisez uniquement la crème nettoyante pour surface de cuisson recommandée.
  - Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas la crème nettoyante sur la surface en verre lorsque celle-ci est chaude.
  - Après le nettoyage, utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour retirer tout résidu de crème nettoyante.
  - Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur les étiquettes des crèmes nettoyantes.
  - Ne soulevez pas la surface de cuisson. Soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière et empêcher son bon fonctionnement.

Sécurité

Utilisation

Entretien et  
nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la  
clientèle

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle



### ⚠ AVERTISSEMENT!

#### TIROIR DE CUISSON

- L'utilité du réglage de maintien au chaud du tiroir de cuisson est de maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. Les aliments froids ne peuvent être chauffés ou cuits à l'aide du réglage de maintien au chaud du tiroir de cuisson.
- N'utilisez pas le tiroir de cuisson pour sécher des journaux. S'ils sont trop chauffés, ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir.
- Ne laissez jamais de pots ou de conserves contenant des matières grasses de cuisson dans votre tiroir de cuisson ou près de celui-ci.
- Ne maintenez pas d'aliments au chaud dans le tiroir de cuisson pendant plus de deux heures.
- **Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir de cuisson.** Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour vous brûler.  
**N'OUBLIEZ PAS :** L'intérieur du tiroir de cuisson peut être chaud lorsque celui-ci est ouvert.
- Usez de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir de cuisson. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du tiroir pourrait brûler vos mains, votre visage ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir de cuisson. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il entraverait les performances du tiroir et pourrait endommager le revêtement intérieur.
- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.



## FOUR

Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque le four est chaud et que vous en ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.

- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four.
- Placez les grilles de four à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler une grille lorsqu'elle est chaude, veillez à ce que la poignée utilisée n'entre pas en contact avec les éléments chauffants.
- Tirer la grille jusqu'au cran d'arrêt permet de soulever plus facilement les plats les plus lourds. Cela fait également office de protection contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four. La position de grille la plus basse (R) n'a pas été conçue pour glisser.
- Ne faites pas chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. S'ils sont trop chauffés, ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous qu'une lèchefrite a été correctement mise en place pour réduire les risques de feu de graisse.
- Si un feu se déclare dans la lèchefrite, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (Effacer/arrêt)** et laissez la porte du four fermée pour contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.



## FOUR AUTONETTOYANT

- Veillez à essuyer les aliments renversés avant de commencer l'autonettoyage.
- Les grilles avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage.
- Avant de procéder à l'autonettoyage, retirez la lèchefrite et sa grille, ainsi que tout autre ustensile.
- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint.
- Ne nettoyez que les pièces listées dans le présent manuel.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Contactez un technicien qualifié pour la réparation de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four sur aucune pièce du four et ne laissez pas de revêtement protecteur sur la sole du four. Les résidus des nettoyeurs pour four endommageraient le four lors de l'utilisation de l'autonettoyage.



**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Sécurité

Utilisation

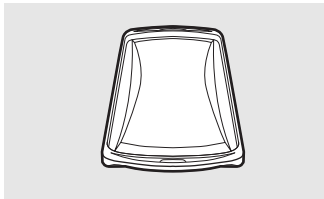
Entretien et  
nettoyage

Installation

Dépannage

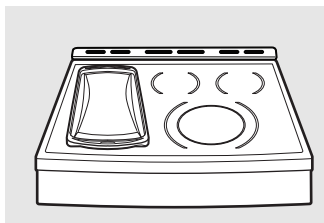
Service à la  
clientèle

## Utilisation de la plaque chauffante.



Votre plaque chauffante antiadhésive fournit un très grand espace de cuisson pour les viandes, les crêpes ou les autres aliments généralement préparés dans une poêle à frire.

**REMARQUE :** Votre plaque chauffante se décolore au fur et à mesure des utilisations.

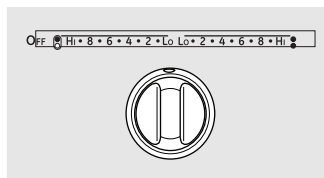


### Pour installer la plaque chauffante

**⚠ ATTENTION :** N'installez et n'enlevez la plaque chauffante que lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de surface sont en position d'ARRÊT.

**IMPORTANT :** Placez et utilisez votre plaque chauffante uniquement du côté gauche.

**REMARQUE :** Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.



### Utilisation de la plaque chauffante

La plupart des aliments à frire doivent être cuits sur une surface préchauffée. Préchauffez la plaque chauffante en vous reportant au guide ci-dessous, puis utilisez le réglage de cuisson désiré.

Type d'aliments	Réglage et durée du préchauff.	Réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	5 5 min	5
Crêpes	8 5 min	3
Galettes de bœuf haché	5 5 min	3
Œufs poêlés	5 4 min	2
Bacon	Aucun	6
Saucisses à déjeuner en chapelet	8 5 min	4
Sandwiches chauds (comme un sandwich au fromage fondant)	8 3 min	3

**REMARQUE :** Il vous faudra peut-être modifier le réglage de la plaque chauffante si celle-ci est utilisée pendant une durée prolongée.

Pour mettre en marche les éléments de surface pour toute la plaque chauffante, tournez le bouton dans le sens horaire.

Pour mettre en marche l'élément de surface pour la partie arrière de la plaque chauffante, tournez le bouton dans le sens antihoraire.

**⚠ ATTENTION :** La plaque chauffante en entier sera chaude.

#### REMARQUES IMPORTANTES :

■ Évitez de cuire des aliments très gras et faites attention aux projections de graisse pendant la cuisson.

■ Ne posez ni ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La plaque chauffante peut devenir chaude lorsque vous utilisez un des éléments de surface à proximité.

# Biftecks de qualité de restaurant

Bien des grands restaurants commencent la cuisson du bifteck en le faisant saisir sur une grille en fonte, puis en terminent la cuisson au four. Avec la plaque chauffante en fonte Lodge® comprise avec votre cuisinière, vous pouvez faire de même dans le confort de votre foyer! Le tableau et les instructions ci-dessous vous guideront dans ce processus.

Épaisseur de la viande	Durée cuisson souhaité	Réglage de la plaque chauffante	Durée de préch. de la plaque chauff.	Saisir chaque côté (Réglage élevé)	Température du four (Cuisson)	Température de sonde	Temps de repos
3/4 po à 1¼ po†	À point-bien cuit	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	165 °F (74 °C)	5 min
	Bien cuit	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	170 °F (77 °C)	5 min
1½ po à 2 po	Mi-saignant	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	145 °F (63 °C)	5 à 10 min
	À point	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	160 °F (71 °C)	5 à 10 min
	À point-bien cuit	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	165 °F (74 °C)	5 à 10 min
	Bien cuit	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	170 °F (77 °C)	5 à 10 min
Épaisseur de plus de 2 po‡	Saignant	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	140 °F (60 °C)	8 à 10 min
	Mi-saignant	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	145 °F (63 °C)	8 à 10 min
	À point	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	160 °F (71 °C)	8 à 10 min
	À point-bien cuit	Hi (Élevé)	5 min	3 min	425 °F (218 °C)	165 °F (74 °C)	8 à 10 min

1 po = 2,5 cm

† Il est difficile d'obtenir un degré cuisson moindre que « à point-bien cuit » avec la plupart des biftecks plus minces.

‡ Il peut être difficile d'obtenir un degré de cuisson « bien cuit » avec des biftecks plus épais.

## Bifteck de qualité de restaurant, simple comme bonjour :

1.

Préparer

1. Amenez le bifteck à température ambiante.  
**REMARQUE :** Utilisez des pratiques de cuisine sécuritaires lorsque vous manipulez de la viande.
2. Assaisonnez chaque côté au goût, puis badigeonnez d'huile d'olive ou autre.
3. Préchauffez le four à BAKE (Cuisson traditionnelle) à 425 °F (218 °C), avec la grille en position centrale (C).
4. Placez votre plaque chauffante en fonte Lodge® sur la zone attirée de la surface de cuisson, puis préchauffez-la à HI (Élevé) pendant 5 minutes.

2.

Faire cuire

5. Faites saisir chaque côté du bifteck pendant 3 minutes. **REMARQUE :** Il y aura de la « fumée »; assurez-vous d'avoir une ventilation adéquate.
6. Retirez votre plaque chauffante en fonte Lodge® de la surface de cuisson et placez-la immédiatement dans le four alors que le bifteck est toujours sur la plaque.

**⚠ ATTENTION :** La plaque sera TRÈS CHAUDE!

7. Insérez la sonde comprise avec la cuisinière dans le centre du bifteck; assurez-vous que l'extrémité de la sonde est au centre du bifteck.
8. Branchez la sonde dans la prise (située dans la partie supérieure avant du four), faites glisser la grille dans le four et fermez la porte.
9. Appuyez sur **PROBE (Sonde)** sur le tableau de commande, inscrivez la température interne souhaitée montrée ci-dessus, puis appuyez sur **START (Départ)**.

3.

Savourer

10. Terminez la cuisson du bifteck dans le four. Le tableau de commande émet un bip et s'éteint lorsque la température interne du bifteck souhaitée est atteinte.  
**REMARQUES :**
  - Lorsque le bifteck est saisi, la température interne sera peut-être atteinte, selon l'épaisseur, la coupe et la cuisson souhaitée.
  - Il sera peut-être impossible d'obtenir un degré de cuisson « saignant » ou « mi-saignant » avec un bifteck mince.
11. Retirez le bifteck du four et laissez-le reposer sur une plaque pendant le temps spécifié.

En saisissant votre viande à haute température, vous créez une réaction de brunissement appelée « la réaction de Maillard ». Cette réaction libère la pleine saveur de la viande, ce qui se produit lorsqu'on la fait cuire à température élevée.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

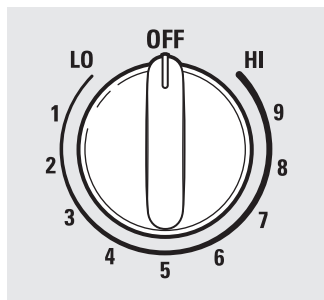
Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Utilisation des éléments de surface.

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



Veillez à mettre le bouton de commande à OFF lorsque vous avez fini de cuisiner.

### Pour régler

Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) sur le réglage désiré.

Sur **OFF (Arrêt)** et **HI (Élevé)**, un **clic** sonore indique que le bouton est en position. Vous pouvez entendre de légers **déclics** pendant la cuisson, ce qui indique que le tableau de commande conserve la puissance que vous avez réglée.

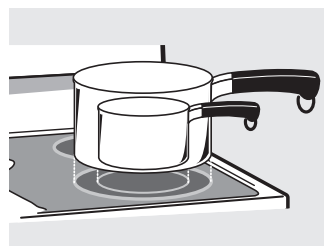
Un voyant de **SURFACE DE CUISSON CHAUDE** s'allume lorsqu'un élément radiant est chauds, il demeure allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi et atteint une température d'environ 150 °F (65 °C).

### Le voyant :

s'allume lorsque l'élément est mis en marche ou qu'il est trop chaud pour y toucher.

reste allumé même une fois l'élément éteint.

demeure allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi et atteint une température d'environ 150 °F (65 °C).

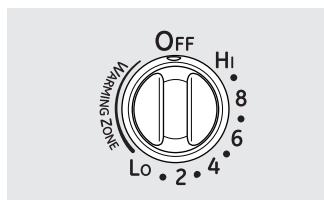
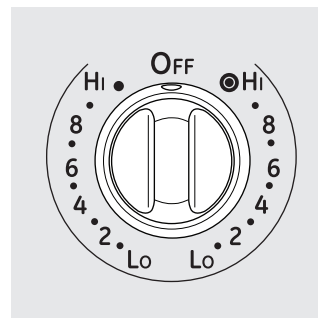


### Bouton de commande de l'élément de surface double

L'élément de surface double possède deux grandeurs de cuisson sélectionnables en fonction de la grandeur de l'ustensile utilisé.

Pour utiliser le petit élément de surface, tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'aux réglages du petit élément.

Pour utiliser le grand élément de surface, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'aux réglages du grand élément.



### Utilisation de la ZONE RÉCHAUD

La **ZONE RÉCHAUD**, située au centre arrière de la surface de cuisson en verre, permet de maintenir les aliments chauds, déjà cuits, à la température de service. Utilisez-la toujours avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids. Utiliser la **ZONE RÉCHAUD** avec des aliments non cuits ou froids vous expose à des maladies d'origine alimentaire.

Poussez le bouton et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.

Pour de meilleurs résultats avec la **ZONE RÉCHAUD**, tous les aliments devraient être couverts avec du papier d'aluminium ou un couvercle. Lorsque vous réchauffez des viennoiseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Utilisez toujours des poignées ou des gants isolants lorsque vous retirez des aliments après avoir utilisé la **ZONE RÉCHAUD**. Les ustensiles ou plats sont chauds.

**ATTENTION :** Ne réchauffez pas d'aliments sur la **ZONE RÉCHAUD** pendant plus de deux heures.

**REMARQUE :** La zone réchaud n'apparaît pas rouge comme les éléments de cuisson.

Un voyant de surface **CHAUDE** s'allume lorsque la surface en verre est chaude. Il reste allumé jusqu'à ce que la surface puisse être touchée. Les réglages plus faibles peuvent ne pas chauffer la surface suffisamment pour entraîner la mise en fonction du voyant de surface **CHAUDE**.

Un voyant de **ZONE RÉCHAUD** s'allume lorsque cette fonction est utilisée.

N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être difficile à enlever.

N'utilisez que des ustensiles de cuisson recommandés pour les surfaces de cuisson.

### GUIDE

RÉGLAGE	ALIMENT
(Faible)	Pains/pâtisseries
(Moyen)	Chocolat/beurre
(Moyen)	Sauces, ragoûts, potages
(Moyen)	Légumes
(Élevé)	Soupes (liquide)
(Élevé)	Thé/café

Ce guide est conçu à titre de référence seulement et le RÉGLAGE requis est fonction de la quantité et du type d'aliment, de la température de départ de l'aliment et du temps de maintien au chaud.

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

### Limiteur de température

Chaque élément de surface radiant possède un limiteur de température.

Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de devenir trop chaude.

Le limiteur de température peut temporairement éteindre un élément si :

- un ustensile chauffe à vide;
- le fond de l'ustensile n'est pas plat;
- l'ustensile est décentré;
- aucun ustensile ne se trouve sur l'élément.

### Conseils pour la mise en conserve

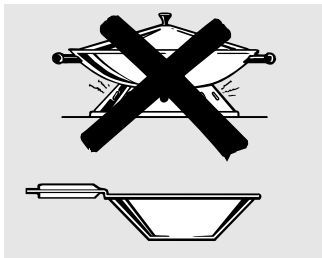
Assurez-vous que la marmite à pression est centrée sur l'élément de surface.

Assurez-vous que la marmite à pression est posée bien à plat.

Pour empêcher les brûlures causées par la chaleur ou la vapeur, travaillez de manière sécuritaire lorsque vous faites des conserves.

Utilisez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez en trouver chez certains fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi qu'auprès du service de vulgarisation du département de l'Agriculture des États-Unis.

Utilisez des marmites à fond plat. L'utilisation d'une marmite à bain-marie avec un fond nervuré peut accroître le temps d'ébullition de l'eau.



### Cuisson au wok

Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer un à votre magasin local.

N'utilisez pas de wok muni d'un support.

N'utilisez pas un wok doté d'un fond arrondi. Vous pourriez être gravement brûlé si le wok se renversait.

N'utilisez qu'un wok à fond plat.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Utilisation des éléments de surface.

L'information ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles les plus performants pour les surfaces de cuisson en verre.



Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours votre ustensile de cuisson au centre de l'élément de surface que vous utilisez.

### À propos des éléments de surface radiants...

Cette surface de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants sous sa surface en verre lisse.

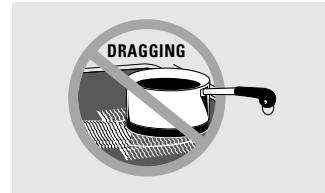
**REMARQUE :** Une légère odeur peut se dégager lorsqu'une nouvelle surface de cuisson est utilisée pour la première fois. Cela est normal. Les pièces nouvelles et matériaux d'isolation produisent cette odeur lorsqu'ils chauffent, mais ce phénomène disparaît rapidement.

**REMARQUE :** La surface de cuisson pâle de certains modèles change de couleur lorsqu'elle se chauffe ou refroidit. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.

L'élément chauffant s'active et se désactive pour maintenir la température désirée.

Poser des ustensiles chauds sur la surface en verre, lorsque celle-ci est froide, ne présente aucun risque.

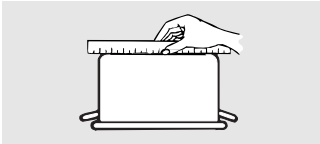
Même après l'arrêt des éléments, la surface de cuisson en verre retient assez de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter de faire trop cuire les aliments, retirez les ustensiles des éléments de surface lorsque la cuisson est terminée. Évitez de poser un objet sur la surface de cuisson avant qu'elle n'ait complètement refroidi.



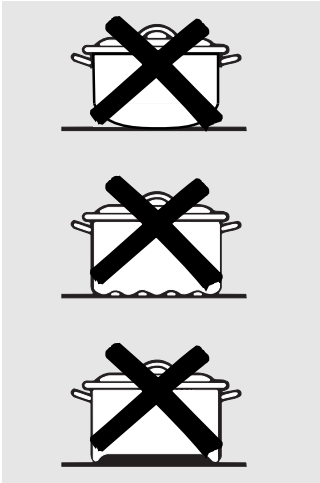
Ne faites pas glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson, car cela pourrait l'égratigner. La surface résiste aux égratignures, mais elle n'en est pas à l'épreuve.

- Les traces laissées par l'eau (dépôts de minéraux) peuvent être enlevées avec une crème nettoyante ou du vinaigre blanc très fort.
- L'utilisation d'un nettoie-vitre peut laisser un film irisé sur la surface de cuisson. Une crème nettoyante permettra d'enlever cette décoloration.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils peuvent l'endommager.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.





Vérifiez que le fond des ustensiles est plat à l'aide d'une règle.



Les ustensiles dont le fond est arrondi, courbé, bombé ou déformé sont déconseillés.

## Acier inoxydable :

*recommandé*

## Aluminium :

*ustensile lourd recommandé*

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium ressemblent parfois à des rayures sur la surface de cuisson, mais peuvent être facilement enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. Étant donné son bas point de fusion, l'aluminium léger ne devrait pas être utilisé.

## Dessous en cuivre :

*recommandé*

Le cuivre peut laisser des résidus qui semblent être des égratignures. Ces résidus peuvent être éliminés, à condition de nettoyer la surface de cuisson immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide. Le métal surchauffé peut se lier à une surface de cuisson en verre. Un ustensile au fond en cuivre qui surchauffe laisse un résidu permanent sur la surface de cuisson si ce dernier n'est pas nettoyé immédiatement.

## Fonte émaillée :

*recommandé*

Cet ustensile est recommandé tant qu'il est complètement recouvert par le revêtement en émail. Faites attention aux ustensiles en fonte émaillée qui ne sont pas complètement recouverts d'émail. Ils pourraient rayer la surface de cuisson en verre.

**REMARQUE :** La plaque chauffante en fonte Lodge® fournie avec la cuisinière est conçue pour une utilisation sur une surface de cuisson radiante. N'utilisez pas une autre plaque chauffante sur la surface de cuisson radiante.

## Vitrocéramique :

*utilisable, mais déconseillé*

Résultats décevants. Peut rayer la surface.

## Grès :

*utilisable, mais déconseillé*

Résultats décevants. Peut rayer la surface.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

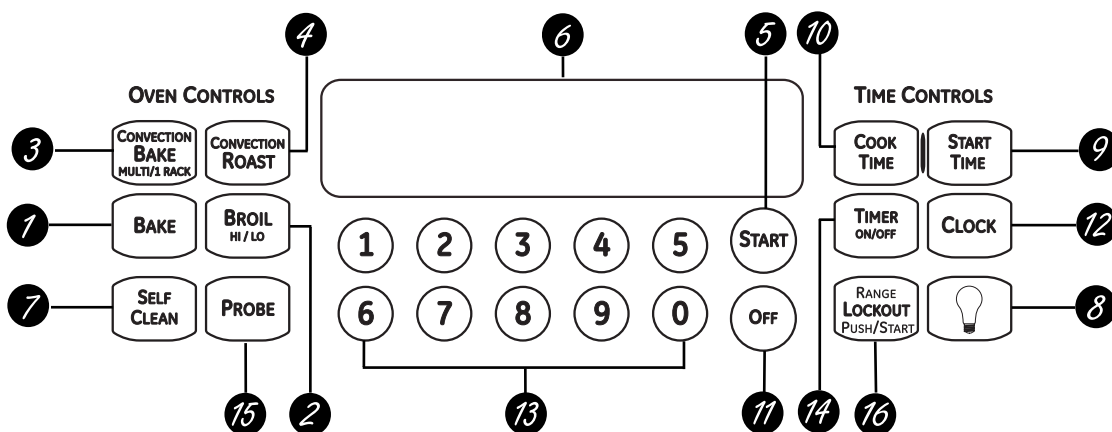
Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Utilisation des commandes du four.

(Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier selon le modèle.)



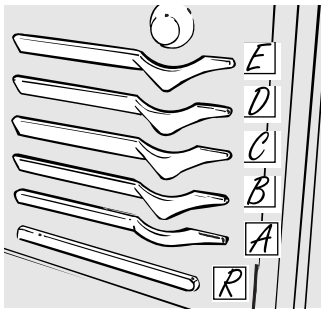
Les caractéristiques et l'aspect peuvent varier.



### Commandes du four, de l'horloge et de la minuterie et de certaines fonctions

- 1** **BAKE** (Cuisson traditionnelle)  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson traditionnelle.
  - 2** **BROIL (HI/LO)** [Gril (max./min.)]  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de gril.
  - 3** **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** (Cuisson à convection avec 1 grille/plusieurs grilles)  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de cuisson à convection.
  - 4** **CONVECTION ROAST** (Rôtissage à convection)  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de rôtissage à convection.
  - 5** **START** (Départ)  
Vous devez appuyer sur cette touche pour débiter chaque fonction de cuisson ou de nettoyage.
  - 6** **Affichage**  
Indique l'heure, la température du four, le mode utilisé (cuisson, gril ou autonettoyage) et le décompte de la minuterie ou des durées des fonctions automatiques du four. Indique également si la cuisinière est verrouillée ou non.
  - 7** **SELF CLEAN** (Autonettoyage)  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'autonettoyage. Consultez la section *Utilisation de l'autonettoyage du four*.
- Si « F- » et un chiffre ou une autre lettre apparaissent sur l'affichage et que le tableau de commande du four émet un signal sonore, cela indique un code d'erreur de fonction. Appuyez sur la touche CLEAR/OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, coupez l'alimentation du four et contactez un service de dépannage.**
- Si votre four était programmé pour une utilisation minutée et qu'une coupure de courant est survenue, l'horloge et toutes les fonctions réglées doivent être reprogrammées.**
- L'heure clignote sur l'affichage lorsqu'une coupure de courant est survenue.**
- 8** **OVEN LIGHT** (Lampe du four)  
Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
  - 9** **START TIME** (Heure de départ)  
Utilisez cette touche ainsi que les touches **COOK TIME** ou **SELF CLEAN** pour programmer le départ et l'arrêt automatiques du four à votre gré.
  - 10** **COOK TIME** (Durée de cuisson)  
Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'arrête une fois la durée de cuisson écoulée.
  - 11** **CLEAR/OFF** (Effacer/arrêt)  
Appuyez sur cette touche pour annuler **TOUTES** les opérations du four, sauf celles de l'horloge, de la minuterie et du dispositif de verrouillage de la cuisinière.
  - 12** **CLOCK** (Horloge)  
Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.
  - 13** **Touches numériques**  
Utilisez ces touches pour programmer toute fonction nécessitant l'utilisation de chiffres comme l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson et l'autonettoyage minutés.
  - 14** **TIMER ON/OFF** (Minuterie marche/arrêt)  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la minuterie.
  - 15** **PROBE** (Sonde)  
Appuyez sur cette touche pour utiliser la sonde lors de la cuisson d'aliments.
  - 16** **RANGE LOCKOUT** (Verrouillage de la cuisinière)  
Appuyez sur cette touche puis sur la touche **START** pour verrouiller et déverrouiller les éléments de surface, les éléments du four et le tableau de commande.

Pour éviter toute brûlure, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



Le four possède 5 positions de grille.  
Il dispose également d'une position basse spéciale (R) pour les articles très volumineux, comme une grosse dinde.

## Avant de commencer...

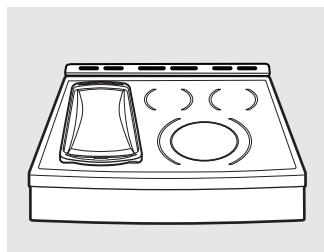
Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de sortir complètement du four et ne basculent pas.

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée du support de grille.

**Pour enlever une grille**, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

**Pour remettre une grille en place**, placez son extrémité (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.

**REMARQUE** : Les grilles n'ont pas été conçues pour pouvoir glisser en position basse spéciale (R).



Les objets en plastique sur la surface de cuisson peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.


L'aspect et l'emplacement de l'évent peuvent varier.

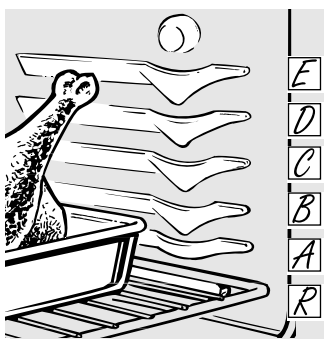
## Évent du four

L'air de votre four est évacué par des conduits situés à l'arrière de la cuisinière. N'obstruez pas ces conduits lorsque vous utilisez le four — il est important que les flux d'air chaud provenant du four et d'air frais arrivant au four ne soient pas interrompus. Évitez de toucher les ouvertures des événements ou les surfaces à proximité lors du fonctionnement du four ou du gril — elles peuvent devenir très chaudes.

- Les poignées des ustensiles posés sur la surface de cuisson peuvent devenir très chaudes si elles sont trop près de l'évent.
- Ne laissez aucun objet en plastique sur la surface de cuisson — ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Ne laissez rien sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets et faire éclater les récipients fermés en augmentant leur pression interne.
- Les objets en métal deviennent très chauds s'ils restent sur la surface de cuisson et vous pourriez vous brûler.

## Lampe du four

Appuyez sur la touche **OVEN LIGHT (Lampe du four)**  pour allumer ou éteindre la lampe.



Le four dispose d'une position basse spéciale (R) pour les grilles, juste au-dessus de la sole du four. Utilisez-la lorsque vous avez besoin d'espace supplémentaire pour la cuisson, lorsque vous préparez une grosse dinde, par exemple. Les grilles n'ont pas été conçues pour pouvoir coulisser à cette position.

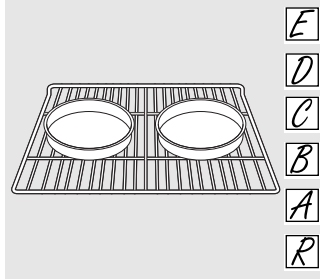
## Pour programmer la cuisson ou le rôtissage traditionnels avec le four

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE**.
- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **START**. **ON (Marche)** et **100°** s'affichent. Au fur et à mesure que le four chauffe, le changement de température s'affiche. Lorsque la température du four atteint la température réglée, un bip sonore se fait entendre.

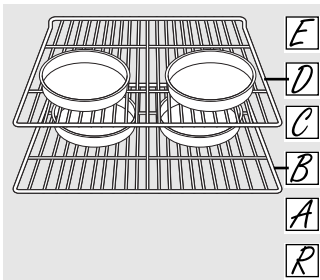
Pour changer la température pendant une **CUISSON TRADITIONNELLE**, appuyez sur la touche **BAKE**, puis sur les touches numériques pour indiquer la nouvelle température.

- 4 Vérifiez si les aliments sont cuits après la durée minimale de cuisson indiquée sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **OFF** à la fin de la cuisson.

## Utilisation du four.



Lors d'une cuisson sur une seule grille, placez les grilles à la hauteur recommandée dans le tableau pour votre type d'aliment. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous placez les ustensiles de cuisson le plus possible au centre du four.



Lorsque vous faites cuire quatre gâteau à étages en même temps, utilisez les grilles B et D. Placez deux gâteau à l'arrière de la grille inférieure, et deux autres à l'avant de la grille supérieure, comme indiqué dans l'illustration, de manière qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessous des autres.

### Préchauffage et position de l'ustensile

Préchauffez le four si la recette vous le demande. Pour préchauffer le four, réglez-le à la température désirée. Il est nécessaire de faire chauffer le four au préalable pour une cuisson par convection ou pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson des gâteau, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles sont aussi centrés que possible dans le four. Les ustensiles ne doivent pas se toucher et ne pas entrer en contact avec les parois du four.

Pour obtenir de bons résultats lorsque vous faites cuire quatre gâteau à étages en même temps, utilisez les grilles B et D. Placez deux gâteau à l'arrière de la grille inférieure, et deux autres à l'avant de la grille supérieure, comme indiqué dans l'illustration, de manière qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessous des autres. Laissez un espace d'environ 3,8 cm (1 1/2 po) entre les ustensiles de cuisson et les parois avant, arrière et latérales du four.

Aliments	Hauteur de la grille
Tartes – sur une plaque à biscuits	C
Gâteaux des anges	A
Gâteaux bundt ou quatre-quarts	C
Gâteaux secs, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteau, gâteau à étages, tartes	C
Casseroles	C
Rôtissage – petites coupes de viande	A ou B
Rôtissage – dinde ou grosses coupes de viande	R ou A
Gâteaux à 4 étages	B et D

### Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

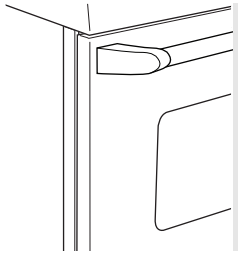
N'utilisez pas de papier d'aluminium pour retenir les éclaboussures lors de l'utilisation du ventilateur CircuWave. Le papier d'aluminium serait aspiré vers le ventilateur de convection.

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et affecterait les résultats de cuisson.

Une plus petite feuille d'aluminium, placée sur une grille à plusieurs pouces (dizaine de centimètres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et débordements.

### Humidité dans le four

Alors que votre four chauffe, le changement de température de l'air dans le four peut causer la formation de gouttelettes sur le verre de la porte. Ces gouttelettes sont inoffensives et s'évaporent au fur et à mesure que le four chauffe.



Fermez la porte. **Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le grill.**

**REMARQUE :** Le grill ne fonctionne pas si la sonde de température est branchée.

## Pour programmer le grill avec le four – Fermez la porte du four

- 1 Placez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Positionnez les grilles comme indiqué dans le Guide du grill.
- 3 La porte du four **doit** être fermée pendant la cuisson au grill.
- 4 Appuyez une fois sur la touche **BROIL HI/LO** pour le grill à la **température maximum**.

Pour passer à la **température minimum**, appuyez de nouveau sur la touche **BROIL HI/LO**.

- 5 Appuyez sur la touche **START**.

**REMARQUE :** L'afficheur vous rappellera toujours automatiquement de fermer la porte.

- 6 À la fin de la cuisson au grill, appuyez sur la touche **OFF**.

Servez immédiatement les aliments et laissez l'ustensile hors du four pour qu'il refroidisse pendant le repas et soit plus facile à nettoyer.

Utilisez la **température minimum** pour bien cuire des aliments comme la volaille ou les gros morceaux de viande sans trop les brunir.

## Guide du grill

La taille, le poids, l'épaisseur des aliments, la température de démarrage et votre préférence de cuisson influencent la durée de cuisson au grill. Ce guide se base sur de la viande à la température du réfrigérateur.

† Selon le département de l'Agriculture des États-Unis, « Le bœuf saignant est grandement apprécié, mais il faut savoir que le cuisiner à seulement 140 °F (60 °C) permet à certaines bactéries à l'origine d'intoxications alimentaires de survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rév. juin 1985.)

Aliments	Quantité et/ou épaisseur	Position de la grille	1 <sup>re</sup> face Durée (min)	2 <sup>e</sup> face Durée (min)	Remarques
<b>Bœuf haché</b>	1 lb (4 galettes)	C	13	8	Espacez uniformément.
	½ à ¾ po d'épaisseur 4 lb (16 galettes)	C	15	11	
<b>Bifteck</b>	Saignant† À point	E	6	4	Le bifteck de moins de ¾ po d'épaisseur est difficile à cuire « saignant ». Ôtez la graisse.
		D	8	6	
	Bien cuit	D	10	8	
	Saignant† À point	C	10	8	
Bien cuit	1½ po d'épaisseur	C	15	10 à 12	
	2 à 2½ lb	D	20	20	
<b>Poulet</b>	1 entier (découpé) 2 à 2½ lb, coupé en deux Poitrine	B	25	25	Badigeonnez chaque côté avec du beurre fondu. Grillez d'abord avec la peau vers le bas.
		B	25	15	
<b>Produit de boulangerie</b>	Pain (grillé) Muffins anglais	D	3	1	Espacez uniformément. Disposez le côté coupé des muffins anglais vers le haut et tartinez avec du beurre, si vous le désirez.
		E	3 à 4		
<b>Queue de homard</b>	2 à 4	B	18 à 20	Ne retournez pas.	Pratiquez une ouverture sur le haut de la carapace. Écartez les côtés pour ouvrir. Badigeonnez de beurre fondu avant de passer au grill, puis à mi-cuisson.
<b>Filet de poisson</b>	1 lb (¼ à ½ po d'épaisseur)	D	5	5	Manipulez et retournez avec soin. Badigeonnez de beurre citronné à votre goût avant et pendant la cuisson.
<b>Saumon</b>	Darne Filet	D	10	5	Retournez avec soin. Ne mettez pas le côté peau vers le bas.
		D	10		
<b>Tranche de jambon (précuite)</b>	½ po d'épaisseur 1 po d'épaisseur	C	6	6	
		C	8	8	
<b>Côtelette de porc</b>	2 (½ po d'épaisseur) Bien cuite	C	10	10	Ôtez la graisse.
		C	15	15	
<b>Côtelette d'agneau</b>	À point Bien cuite	D	7	4	Ôtez la graisse.
		D	10	9	
	À point Bien cuite	D	9	6	
		D	14	10	

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Utilisation de l'horloge et de la minuterie.

Les caractéristiques ne sont pas toutes disponibles pour chaque modèle.



Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.

### Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les options minutées fonctionnent correctement. L'heure ne peut être changée lors d'un programme minuté de cuisson ou d'autonettoyage.

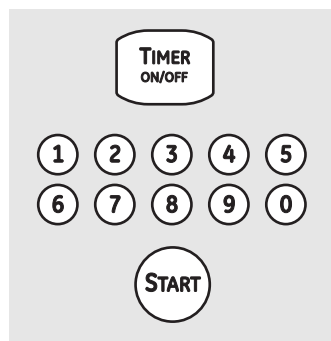
- 1 Appuyez sur la touche **CLOCK**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques.

Appuyez sur les touches numériques dans le sens de lecture du nombre à entrer. Exemple : pour entrer 12:34, appuyez successivement sur les touches numériques **1, 2, 3** et **4**.

Si vous n'appuyez pas sur les touches numériques dans la minute qui suit le moment où vous avez appuyé sur **CLOCK**, le réglage d'origine s'affiche à nouveau. Si cela se produit, appuyez sur la touche **CLOCK** et réessayez d'entrer l'heure.

- 3 Appuyez sur **START** jusqu'à ce que l'heure s'affiche. Cela valide l'heure et met l'horloge en marche.

*Pour vérifier quelle heure il est quand l'affichage indique un autre renseignement, appuyez simplement sur la touche **CLOCK**. L'heure reste affichée jusqu'à ce que vous appuyiez sur une autre touche.*



La minuterie ne décompte que les minutes. La touche CLEAR/OFF n'affecte pas la minuterie.

### Pour régler la minuterie

La minuterie ne commande pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

- 1 Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. Vous pouvez entrer une durée maximum de 60 minutes. Pour programmer une durée supérieure, il vous faudra l'exprimer en heures et minutes. Exemple : pour entrer 1 heure 30 minutes, appuyez successivement sur **1, 3** et **0**.

*Si vous faites une erreur, appuyez de nouveau sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** et recommencez.*

- 3 Appuyez sur la touche **START**. Après avoir appuyé sur la touche **START**, le mot **SET (Régler)** disparaît de l'affichage. Cela indique que le décompte a commencé, même si l'affichage ne change pas tant qu'une minute n'est pas passée.

- 4 Lorsque la minuterie atteint **:00**, le tableau de commande émet 3 bips sonores, suivis d'un bip toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON/OFF**.

*Le bip sonore émis toutes les 6 secondes peut être désactivé en suivant les étapes indiquées dans la section **Caractéristiques spéciales des commandes de votre four, sous Signaux sonores de fin de programme minuté**.*

### Pour modifier la minuterie

Si la durée restante est toujours affichée, vous pouvez la modifier en appuyant sur la touche **TIMER ON/OFF**, puis sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche.

Si la durée restante n'est pas affichée (l'horloge, le départ différé ou la durée de cuisson sont affichés), faites-la réapparaître en appuyant sur la touche **TIMER ON/OFF**, puis appuyez sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée.

### Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche **TIMER ON/OFF**.

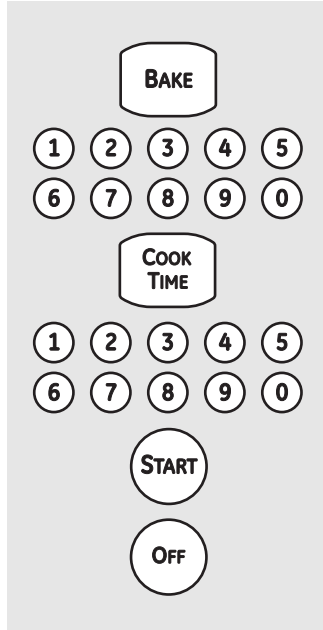
### Coupure de courant

*Si l'heure affichée clignote, une coupure de courant s'est produite. Remettez l'horloge à l'heure.*

Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche **CLOCK**. Entrez l'heure exacte en appuyant sur les touches numériques correspondantes. Appuyez sur la touche **START**.

# Utilisation des fonctions minutées : cuisson et rôtissage (four uniquement).

**REMARQUE :** Les aliments rapidement périssables — comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc — ne doivent pas être laissés à la température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.



## Pour programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant une durée sélectionnée. À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE**.
- 2 Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

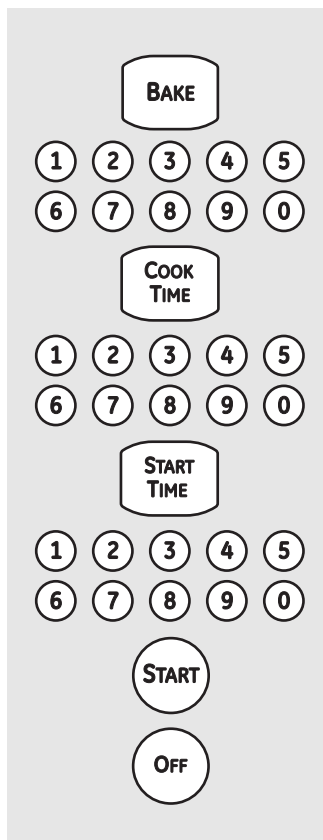
**REMARQUE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Entrez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.
- 5 Appuyez sur la touche **START**.

**ON (Marche)** et **100°** s'affichent. Le décompte de la durée de cuisson commence. Au fur et à mesure que le four chauffe, le changement de température s'affiche. Lorsque la température du four atteint la température réglée, 3 bips se font entendre.

À la fin de la cuisson minutée, le four s'arrête. Le signal sonore de fin de programme retentit.

Appuyez sur la touche **OFF** pour effacer l'affichage.



## Pour programmer un départ différé et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer le départ différé, la cuisson pendant une durée déterminée, puis l'arrêt automatique du four.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE**.
- 2 Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

**REMARQUE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Entrez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- 5 Appuyez sur la touche **START TIME**.
- 6 À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
- 7 Appuyez sur la touche **START**.

**REMARQUE :** Un bip sonore d'avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche **START** après avoir entré la température de cuisson.

Si vous voulez vérifier les durées programmées, appuyez sur la touche **START TIME** pour vérifier l'heure de mise en marche réglée ou appuyez sur la touche **COOK TIME** pour vérifier la durée de cuisson programmée.

Le four se met en marche automatiquement. **ON** et **100°** s'affichent. Le décompte de la durée de cuisson commence.

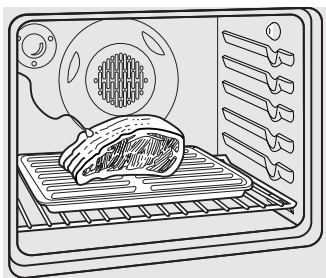
Au fur et à mesure que le four chauffe, le changement de température s'affiche. Le four cuit pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement.

À la fin de la cuisson minutée, le four s'arrête. Le signal sonore de fin de programme retentit.

Appuyez sur la touche **OFF** pour effacer l'affichage.

## Utilisation de la sonde.

Pour plusieurs types d'aliments, plus particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne constitue la meilleure indication de cuisson. La sonde de température vous facilite la vie en cuisant les aliments juste comme vous les aimez.

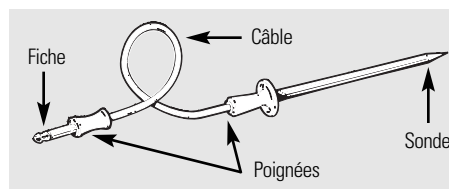


La sonde thermique est munie d'une sonde de type brochette d'un côté et d'une fiche de l'autre côté, qui se branche dans la prise du four.

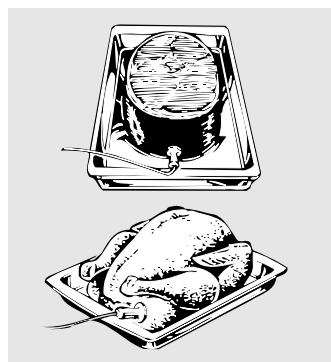
Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut être endommagée si elle est utilisée.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans les aliments/la prise ou les en retirez.

- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments dans lesquels vous allez l'insérer sont complètement décongelés.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.



- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.



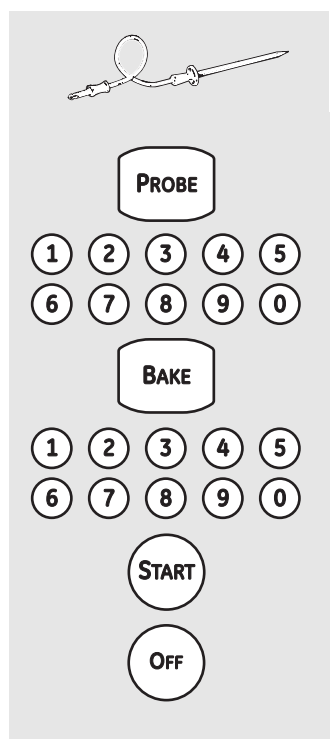
Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur un trépied ou sur la grille de la lèche-frite, suivez ces instructions pour placer la sonde correctement.

Introduisez complètement la sonde dans la viande. Elle ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans leur partie la plus charnue. Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Insérez la sonde au centre des plats comme le pain de viande ou les cocottes.

Pour une dinde entière, insérez la sonde par en-dessous, dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse et parallèlement à la cuisse.



### Pour programmer le rôtissage avec sonde avec le four

- 1 Introduisez la sonde dans les aliments.
- 2 Branchez la fiche dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur la touche **PROBE**.
- 4 Réglez la température interne désirée pour les aliments ou la viande à l'aide des touches numériques.
- 5 Appuyez sur la touche **BAKE**.
- 6 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 7 Appuyez sur la touche **START**.

L'affichage clignote si la sonde est branchée sur la prise du four alors que vous n'avez pas réglé de température de sonde et appuyé sur la touche **START**.

Une fois que la température interne des aliments a atteint 100 °F (37 °C), le changement de température interne s'affiche.

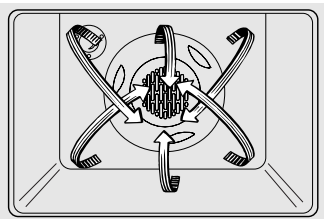
- 8 Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s'arrêtent, et le tableau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche **OFF**. Utilisez des poignées pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la sortir — elles pourraient l'endommager.

Pour modifier la température pendant le rôtissage, appuyez sur la touche **BAKE**, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

- Si vous sortez la sonde des aliments avant que la température finale ne soit atteinte, un bip sonore est émis et l'affichage clignote jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.
- Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées lors de la cuisson par sonde.



Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. NE LAISSEZ PAS la porte ouverte longtemps pendant la cuisson à convection



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air chaud au-dessus, en dessous et autour de l'aliment. Cet air chaud est diffusé uniformément dans la cavité du four. Les aliments sont donc uniformément cuits et dorés – et souvent plus rapidement grâce à la chaleur de la convection.

**REMARQUE :** Pour maximiser l'obtention d'une cuisson égale, le ventilateur tourne dans deux directions différentes et s'arrête un instant pour passer de l'une à l'autre. Ceci est normal.

Pour vous aider à comprendre la différence entre la cuisson et le rôtissage traditionnels et à convection, voici quelques instructions.

## Cuisson à convection

- *Préchauffez le four. Consultez la section Utilisation du four – Préchauffage et position de l'ustensile.*
- *Idéale pour les cuissons avec plusieurs grilles.*
- *Pratique pour les grandes quantités d'aliments à cuire au four.*
- *Donne de bons résultats avec les biscuits, brownies, petits gâteaux, choux à la crème, brioches, gâteaux des anges et pains.*

Le ventilateur de convection diffuse l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments.

## Rôtissage à convection

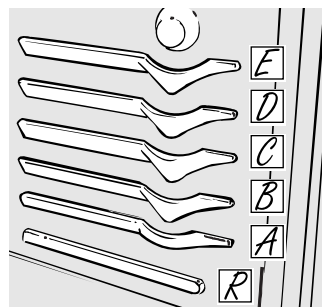
- *Parfait pour les grosses pièces de viande tendre non couvertes.*

Le ventilateur de convection diffuse l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorés uniformément comme s'ils avaient été cuits dans une rôtisserie. L'air chaud est diffusé au-dessus et autour des aliments à rôtir. L'air chaud permet d'obtenir des aliments tendres et juteux à l'intérieur, ainsi que dorés et croustillants à l'extérieur.

Les rôtis et la volaille doivent être cuits sur une grille à la position (A).

Pour le rôtissage à convection, il est important que vous vous serviez d'une lèchefrite et d'une grille afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible. La lèchefrite retient la graisse renversée et la grille de lèchefrite empêche les projections de graisse.

- *Placez la grille à la position (A).*



## Utilisation du four à convection.

### Ustensiles pour la cuisson à convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez si votre ustensile laisse suffisamment d'espace pour que l'air circule dans le four. Si vous cuisinez avec plusieurs ustensiles, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas et n'entrent pas en contact avec les parois du four.

#### Papier et plastique

Les récipients en papier et en plastique résistants à la chaleur et recommandés pour l'utilisation au four traditionnel peuvent être utilisés dans un four à convection. Vous pouvez également utiliser les ustensiles en plastique qui résistent à des températures allant jusqu'à 400 °F (204 °C).

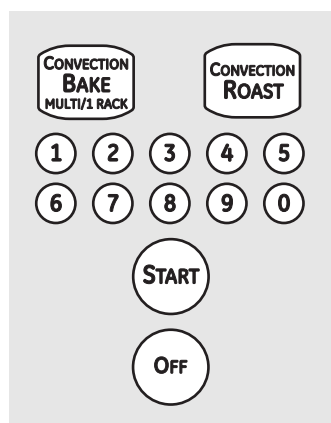
#### Métal et verre

Ce type d'ustensile est compatible avec votre four à convection. Néanmoins, les ustensiles métalliques chauffent plus vite et sont recommandés pour la cuisson à convection.

- Les ustensiles noircis ou mats cuiront les aliments plus vite que les ustensiles brillants.
- Les ustensiles en verre ou en céramique cuisent les aliments plus lentement.

Lorsque vous faites des biscuits, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuits plutôt qu'un ustensile peu profond.

Pour les recettes comme celle du poulet rôti, utilisez un ustensile peu profond. L'air chaud circule mal autour des aliments si l'ustensile est très profond.



### Pour programmer la cuisson ou le rôtissage à convection avec le four

**1** Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pour une cuisson à convection avec plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur plusieurs grilles (2, 3 ou plus) simultanément. Consultez la section *Cuisson à convection avec plusieurs grilles* pour plus de renseignements. Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pour faire de la cuisson à convection sur une seule grille à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur une seule grille.

Appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST** pour le rôtissage à convection.

**2** Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques. N'oubliez pas de régler la température de cuisson en conséquence. Consultez la section *Pour adapter les recettes*.

**3** Appuyez sur la touche **START**.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE** ou sur la touche **CONVECTION ROAST**, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

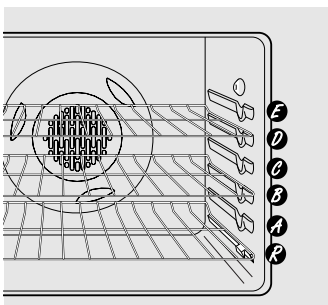
Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température s'affiche à partir de 100 °F (37 °C). Lorsque la température du four atteint la température réglée, 3 bips sonores se font entendre.

**4** Appuyez sur la touche **OFF** lorsque vous avez fini.

**REMARQUE :** Vous pouvez entendre le ventilateur pendant la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.

Le ventilateur ne se met en marche qu'une fois la température de préchauffage atteinte.

Pour maximiser l'obtention d'une cuisson égale avec les modes de cuisson à convection, le ventilateur tourne dans deux directions différentes et s'arrête un instant pour passer de l'une à l'autre. Ceci est normal.



Lorsque vous utilisez la cuisson à convection avec une grille, utilisez les positions de grille recommandées dans la section Utilisation du four.

### Cuisson à convection avec plusieurs grilles

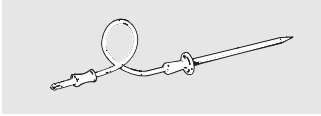
Puisque l'air chaud est diffusé uniformément à l'intérieur du four, les aliments peuvent être cuits avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

La durée de cuisson avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement pour certains aliments, mais vous économisez quand même du temps puisque vous cuisez deux à trois fois plus d'aliments simultanément. La cuisson avec plusieurs grilles donne de bons résultats avec les biscuits, muffins et autres types de pain à préparation rapide.

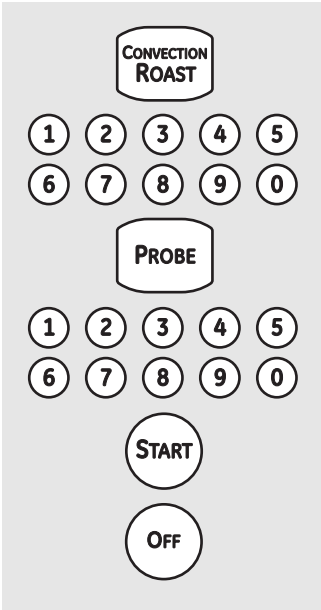
Pour effectuer de la cuisson à convection sur plus d'une grille, utilisez la fonction **CONVECTION BAKE MULTI**.

Lorsque vous faites cuire des aliments volumineux sur trois grilles, placez une grille à la 2<sup>e</sup> position (A), une autre à la 4<sup>e</sup> position (C) et une autre à la 6<sup>e</sup> position (E).

Lorsque vous faites cuire des biscuits, placez les grilles aux 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> positions (B, C et D).



Pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez de grosses dindes ou des rôtis, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec ce four à convection.



## Programmation du four pour utiliser la fonction de rôtissage à convection avec sonde

**PROBE (Sonde)** clignote et le tableau de commande émet un signal sonore si la sonde est branchée sur la prise, mais que vous n'avez ni programmé de température, ni appuyé sur la touche **START**.

- 1 Placez la grille à la position (A). Introduisez complètement la sonde dans l'aliment.
- 2 Branchez la fiche dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST**.
- 4 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 5 Appuyez sur la touche **PROBE**.
- 6 Réglez la température interne désirée à l'aide des touches numériques.

Pour modifier la température pendant le rôtissage à convection, appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST**, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

- 7 Appuyez sur la touche **START**.

Lorsque le four commence à chauffer, **LO (Bas)** s'affiche.

Une fois que la température interne des aliments a atteint 100 °F (37 °C), le changement de température interne s'affiche.

- 8 Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s'arrêtent, et le tableau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche **OFF**. Utilisez des poignées pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la sortir — elles pourraient l'endommager.

**⚠ ATTENTION :** Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

### REMARQUE :

- Si vous sortez la sonde des aliments avant que la température finale ne soit atteinte, un bip sonore est émis et l'affichage clignote jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.
- Vous pouvez entendre le ventilateur lors de l'utilisation de cette fonction. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.
- Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées lors de la cuisson par sonde.

# Utilisation du four à convection.

## Guide de rôtissage à convection

Viandes		Min/lb	Temp. du four	Temp. interne	
<b>Bœuf</b>	Côte (3 à 5 lb)	Saignant†	20 à 24	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
		À point	24 à 28	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Bien cuite	28 à 32	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant†	20 à 24	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
		À point	24 à 28	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Bien cuite	28 à 32	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Filet de bœuf	Saignant†	10 à 14	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
		À point	14 à 18	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
	Rôti de croupe, de palette (2½ à 3 lb)		35 à 45	300 °F (149 °C)	170 °F (77 °C)
<b>Porc</b>	Avec os (3 à 5 lb)		23 à 27	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Sans os (3 à 5 lb)		23 à 27	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Côtelette de porc (½ à 1 po d'épaisseur)	2 côtelettes	30 à 35 au total	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
		4 côtelettes	35 à 40 au total	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
6 côtelettes		40 à 45 au total	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)	
<b>Jambon</b>	En conserve (3 lb, complètement cuit)		14 à 18	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
	Soc (5 lb, complètement cuit)		14 à 18	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
	Jarret (5 lb, complètement cuit)		14 à 18	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
<b>Agneau</b>	Avec os (3 à 5 lb)	À point	17 à 20	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Bien cuit	20 à 24	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
	Sans os (3 à 5 lb)	À point	17 à 20	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
		Bien cuit	20 à 24	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)
<b>Poisson et fruits de mer</b>	Poisson entier (3 à 5 lb)		30 à 40 au total	400 °F (204 °C)	
	Queues de homard (6 à 8 oz chacune)		20 à 25 au total	350 °F (176 °C)	
<b>Volaille</b>	Poulet entier (2½ à 3½ lb)		24 à 26	350 °F (176 °C)	180 à 185 °F (82 à 85 °C)
	Poulet de Cornouailles non farçi (1 à 1½ lb)		50 à 55 au total	350 °F (176 °C)	180 à 185 °F (82 à 85 °C)
	Poulet de Cornouailles farçi (1 à 1½ lb)		55 à 60 au total	350 °F (176 °C)	180 à 185 °F (82 à 85 °C)
	Caneton (4 à 5 lb)		24 à 26	325 °F (163 °C)	180 à 185 °F (82 à 85 °C)
	Dinde entière*				
		Non farcie (10 à 16 lb)	8 à 11	325 °F (163 °C)	180 à 185 °F (82 à 85 °C)
	Non farcie (18 à 24 lb)	7 à 10	325 °F (163 °C)	180 à 185 °F (82 à 85 °C)	
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb)	16 à 19	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)	

\* Les volatiles farcis nécessitent généralement entre 30 et 45 minutes supplémentaires de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour qu'elles ne brûlent pas trop et que leur peau ne soit pas sèche.

† Selon le département de l'Agriculture des États-Unis, « Le bœuf saignant est grandement apprécié, mais il faut savoir que le cuisiner à seulement 140 °F (60 °C) permet à certaines bactéries à l'origine d'intoxications alimentaires de survivre. » (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rév. juin 1985.)

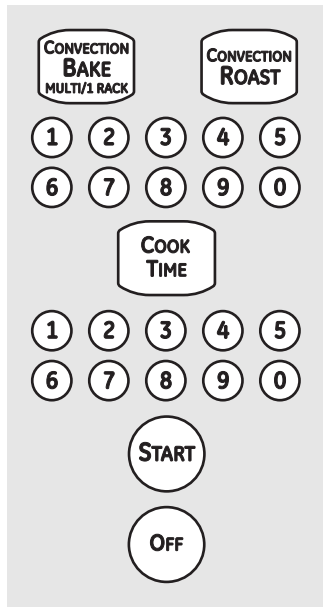
1 po = 2,5 cm  
1 lb = 454 g  
1 oz = 28 g

# Utilisation des fonctions minutées de cuisson à convection (four seulement).

www.electromenagersge.ca

Vous pouvez entendre le ventilateur lors de l'utilisation de cette fonction. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.

**REMARQUE :** Les aliments rapidement périssables – comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc – ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries dangereuses.



## Pour programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant une durée sélectionnée. À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pour une cuisson à convection avec plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur plusieurs grilles (2, 3 ou plus) simultanément. Consultez la section *Cuisson à convection avec plusieurs grilles* pour plus de renseignements. Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pour faire de la cuisson à convection sur une seule grille à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur une seule grille.

Appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST** pour le rôtissage à convection.

- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

**REMARQUE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Réglez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches numériques. La durée de cuisson minimum réglable est de 1 minute.

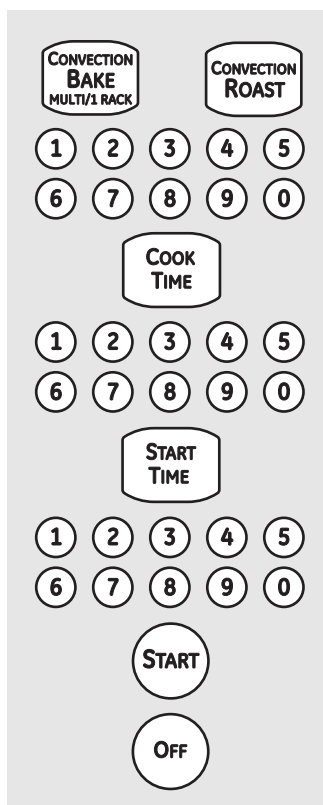
La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s'affichent.

- 5 Appuyez sur la touche **START**.

L'affichage indique la température programmée et le décompte de la durée de cuisson. L'affichage change lorsque la température atteint 100 °F (37 °C).

- 6 À la fin de la cuisson à convection minutée, le four s'arrête. Le signal sonore de fin de programme retentit. Au besoin, appuyez sur la touche **OFF** pour effacer ce qui est affiché.

- 7 Retirez les aliments du four. N'oubliez pas : les aliments laissés dans le four continuent à cuire une fois les boutons en position d'arrêt.



## Pour programmer un départ différé et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer le départ différé, la cuisson pendant une durée déterminée, puis l'arrêt automatique du four.

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pour faire de la cuisson à convection sur plusieurs grilles à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur plusieurs grilles (2, 3 ou plus) simultanément. Consultez la section *Cuisson avec plusieurs grilles* pour plus de renseignements. Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pour faire de la cuisson à convection sur une seule grille à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur une seule grille.

Appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST** pour le rôtissage à convection.

- 2 Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
- 3 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.

**REMARQUE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

- 4 Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.

- 5 Appuyez sur la touche **START TIME**.

- 6 À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

Si vous voulez vérifier les durées programmées, appuyez sur la touche **START TIME** pour vérifier l'heure de mise en marche réglée ou appuyez sur la touche **COOK TIME** pour vérifier la durée de cuisson programmée.

- 7 Appuyez sur la touche **START**.

**REMARQUE :** Un bip sonore d'avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche **START** après avoir entré la température de cuisson.

Lorsque le four se met en marche à l'heure réglée, le changement de température (à partir de 100 °F/37 °C) et le décompte de la durée de cuisson s'affichent.

À la fin de la cuisson à convection minutée, le four s'arrête. Le signal sonore de fin de programme retentit.

- 8 Au besoin, appuyez sur la touche **OFF** pour effacer ce qui est affiché. Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments du four. N'oubliez pas : même si le four s'arrête automatiquement, les aliments continuent à cuire une fois les boutons en position d'arrêt.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

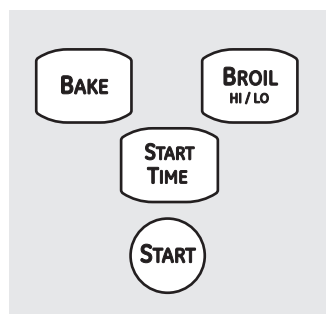
Service à la clientèle

## Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

Votre nouveau tableau de commande tactile possède des fonctions supplémentaires que vous pouvez décider d'utiliser. Vous trouverez ci-dessous une liste de ces fonctions avec une explication de leur activation.

Les fonctions des caractéristiques spéciales ne peuvent être activées que lorsque l'heure est indiquée sur l'affichage. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'affichage indique votre choix, appuyez sur la touche **START**. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.



### Arrêt automatique après 12 heures

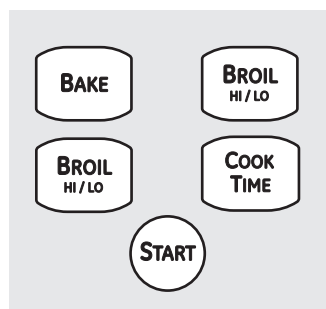
Si vous oubliez le four alors qu'il est allumé, cette fonction l'arrêtera automatiquement après 12 heures pour les fonctions de cuisson ou après 3 heures pour les fonctions de gril.

Si vous souhaitez **DÉSACTIVER** cette fonction, suivez les instructions ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF (Arrêt automatique)** s'affiche.

- 2 Appuyez sur la touche **START TIME. 12 shdn (Arrêt automatique après 12 heures)** s'affiche. Appuyez de nouveau sur **START TIME** et **no shdn (Absence d'arrêt automatique)** s'affiche.

- 3 Appuyez sur la touche **START** pour activer l'absence d'arrêt automatique et laisser cette fonction spéciale programmée.



### Choix de température en degrés Fahrenheit ou Celsius

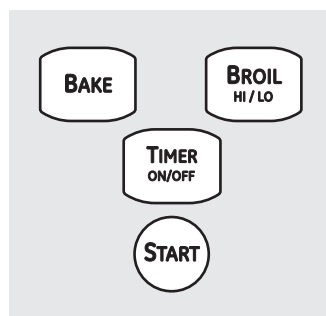
Le tableau de commande de votre four est programmé pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit, mais il vous est possible d'utiliser les degrés Celsius.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.

- 2 Appuyez sur la touche **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** et maintenez jusqu'à ce que **F (Fahrenheit)** s'affiche.

- 3 Appuyez sur la touche de nouveau **COOK TIME** et **BROIL HI/LO C (Celsius)** s'affiche.

- 4 Appuyez sur la touche **START**.



### Signaux sonores de fin de programme minuté

À la fin d'un programme minuté, 3 brefs bips sonores se font entendre, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR/OFF**. Ce bip continu, émis toutes les 6 secondes, peut être désactivé.

Pour désactiver le bip sonore toutes les 6 secondes :

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.

- 2 Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF. CON BEEP (Bip continu)** s'affiche. Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF. BEEP (Bip)** s'affiche. (Cela désactive le bip sonore toutes les 6 secondes.)

- 3 Appuyez sur la touche **START**.



## Verrouillage de la cuisinière

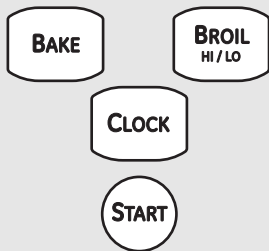
Cette fonction vous permet de verrouiller les éléments surface, les éléments du four et le tableau de commande.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

- 1 Fermez le four et tous les éléments de surface.
- 2 Appuyez sur la touche **RANGE LOCKOUT**, puis sur la touche **START**.
- 3 Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche **RANGE LOCKOUT**, puis sur la touche **START**.

Lorsque cette fonction est activée et que vous appuyez sur les touches, le tableau de commande émet un bip sonore et affiche **LOC (Commandes verrouillées)**.

- Le mode de verrouillage, lorsqu'il est activé, verrouille toutes les commandes. Aucune commande ne fonctionne lorsque cette fonction est activée.
- Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.



## Horloge sur 12 heures, 24 heures ou éteinte

Votre tableau de commande est réglé pour afficher une horloge sur 12 heures.

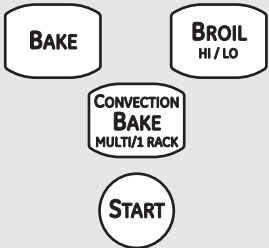
Si vous préférez afficher une horloge en mode 24 heures de type militaire ou éteindre l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF (Arrêt automatique)** s'affiche.
- 2 Appuyez une fois sur la touche **CLOCK**. **12 hr (12 heures)** s'affiche. Si ce réglage est celui que vous désirez, appuyez sur la touche **START**.

Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK** pour passer à l'horloge sur 24 heures de type militaire. **24 hr (24 heures)** s'affiche. Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche **START**.

Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK** pour éteindre l'horloge. **OFF (Arrêt)** s'affiche. Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche **START**.

**REMARQUE :** Si l'horloge est éteinte, vous ne pouvez pas utiliser la fonction de départ différé.



## Conversion automatique Auto Recipe<sup>MC</sup> pour convection

Vous pouvez utiliser vos recettes favorites dans ce four à convection.

Lorsque vous utilisez la CUISSON À CONVECTION, le four convertit automatiquement les températures de cuisson normale entrées en températures de cuisson à convection.

L'écran affiche la température réelle convertie (plus basse). Par exemple, si vous entrez une température normale de 177 °C (350 °F) pour une recette et appuyez sur la touche **START**, l'écran affiche le message **CON (Conversion)**, ainsi que la température convertie de 163 °C (325 °F).

**REMARQUE :** Cette fonction ne convertit que les températures de cuisson, et non les durées de cuisson. Lors d'un rôtissage par convection, le four n'effectue pas la conversion automatique de la température.

**Pour annuler cette fonction :**

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK**. L'écran affiche **CON ON (Conversion en fonction)**. Appuyez de nouveau sur la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK**. L'écran affiche **CON OFF (Conversion annulée)**.
- 3 Appuyez sur la touche **START**.

Pour remettre cette option en fonction, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus, mais appuyez sur la touche **START** lorsque l'écran affiche **CON ON**.

- Utilisez un ustensile de la taille recommandée dans la recette.
- Certaines instructions sur les emballages des plats surgelés ont été indiquées pour des fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats avec ce four, préchauffez-le et utilisez les températures mentionnées sur l'emballage.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

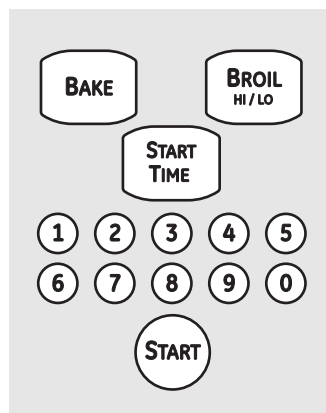
Service à la clientèle

## Utilisation du mode sabbat. (certains modèles)

(Conçu pour être utilisé lors du sabbat et des fêtes juives)

Le mode sabbat ne peut être utilisé que pour la cuisson traditionnelle ou le rôtissage dans le four. Il ne peut pas être utilisé pour la cuisson à convection, le gril, l'autonettoyage ou la cuisson à départ différé.

**REMARQUE :** La lampe du four s'allume et s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte. L'ampoule peut être retirée. Consultez la section Remplacement de l'ampoule du four.



Le four est en mode sabbat lorsque  $\supset$  est affiché. Le four est en mode de cuisson/rôtissage lorsque  $\supset$   $\subset$  est affiché.

### Pour programmer la cuisson traditionnelle ou le rôtissage

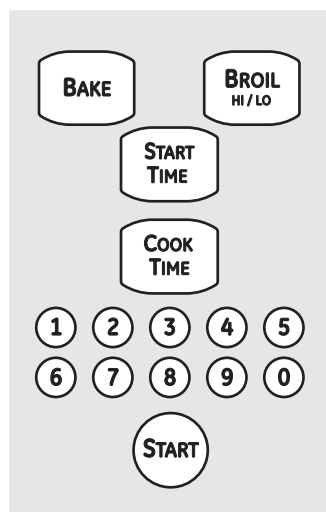
Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est arrêté.

- 1 Appuyez sur **les deux touches BAKE et BROIL HI/LO simultanément** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que **SF (Arrêt automatique)** s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche **START TIME** jusqu'à ce que **Sab bAtH (Sabbat)** s'affiche.
- 3 Appuyez sur la touche **START** et  $\supset$  s'affiche.
- 4 Appuyez sur la touche **BAKE**. Aucun signal sonore n'est émis.
- 5 Entrez la température désirée entre 170 et 550 °F (77 et 288 °C), à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore n'est émis et aucune température ne s'affiche.

- 6 Appuyez sur la touche **START**.
- 7 Après une durée aléatoire de 30 secondes à 1 minute,  $\supset$   $\subset$  s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson/rôtissage. Si  $\supset$   $\subset$  ne s'affiche pas, recommencez à partir de l'étape 4.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **BAKE**, entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche **START**.

**REMARQUE :** Les touches **OFF** et **COOK TIME** sont actives en mode sabbat.



Le four est en mode sabbat lorsque  $\supset$  est affiché. Le four est en mode de cuisson/rôtissage lorsque  $\supset$   $\subset$  est affiché.

### Pour programmer la cuisson ou le rôtissage minutés — Départ immédiat et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est arrêté.

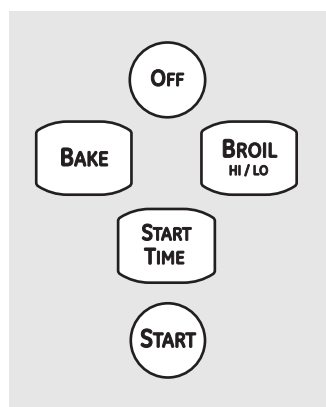
- 1 Appuyez sur **les deux touches BAKE et BROIL HI/LO simultanément** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche **START TIME** jusqu'à ce que **Sab bAtH** s'affiche.
- 3 Appuyez sur la touche **START** et  $\supset$  s'affiche.
- 4 Appuyez sur la touche **COOK TIME**.
- 5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée entre 1 minute et 9 heures 99 minutes. La durée de cuisson entrée s'affiche.
- 6 Appuyez sur la touche **START**.
- 7 Appuyez sur la touche **BAKE**.

- 8 Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore n'est émis et aucune température ne s'affiche.

- 9 Appuyez sur la touche **START**.
- 10 Après une durée aléatoire de 30 secondes à 1 minute,  $\supset$   $\subset$  s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson/rôtissage. Si  $\supset$   $\subset$  ne s'affiche pas, recommencez à partir de l'étape 7.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche **BAKE**, entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche **START**.

Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage passe de  $\supset$   $\subset$  à  $\supset$  et **0:00** s'affiche pour indiquer que le four s'est **ARRÊTÉ**, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



### Comment désactiver le mode sabbat

- 1 Appuyez sur la touche **OFF**.
- 2 Si le four est en cours d'utilisation, attendez pendant une durée aléatoire de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que  $\supset$  soit affiché.
- 3 Appuyez sur **les deux touches BAKE et BROIL HI/LO simultanément** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
- 4 Appuyez sur la touche **START TIME** jusqu'à ce que **12 shdn (Arrêt automatique après 12 heures)** ou **no shdn (Absence d'arrêt automatique)** s'affiche.

**12 shdn** indique que le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures. **no shdn** indique que le four ne s'arrêtera pas automatiquement.

- 5 Appuyez sur la touche **START**.

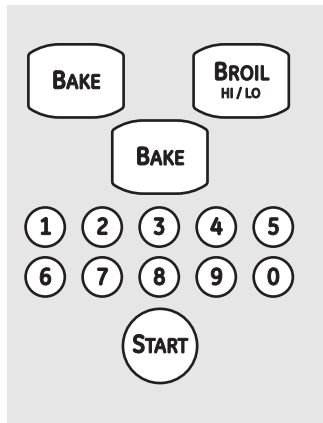
**REMARQUE :** Si une coupure de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, il s'arrête automatiquement et reste éteint même lorsque le courant est rétabli. Le four doit être reprogrammé.



Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment que votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si, après cette période, vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou pas assez, il vous est possible de régler vous-même son thermostat.

N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C).

**REMARQUE :** Ce réglage ne s'applique pas aux températures de gril ou d'autonettoyage. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.



## Pour régler le thermostat

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF (Arrêt automatique)** s'affiche.
- 2 Appuyez sur la touche **BAKE**. Un nombre à deux chiffres s'affiche.  
Appuyez une fois sur **BAKE** pour diminuer (-) la température du four ou deux fois pour l'augmenter (+).
- 3 La température du four peut être diminuée ou augmentée de 35 °F (20 °C). Appuyez sur les touches numériques dans le sens de lecture du nombre à entrer. Exemple : pour modifier la température de 15 °F (10 °C), appuyez sur **1** et **5**.

- 4 Lorsque vous avez effectué le réglage, appuyez sur la touche **START** pour que l'heure soit à nouveau affichée. Utilisez désormais votre four comme à votre habitude.

**REMARQUE :** Le réglage du thermostat pour la cuisson traditionnelle affecte également la cuisson et le rôissage à convection.

## Le type de margarine que vous utilisez influe sur les résultats de cuisson!

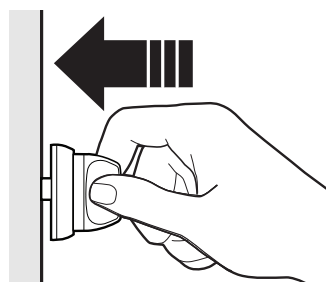
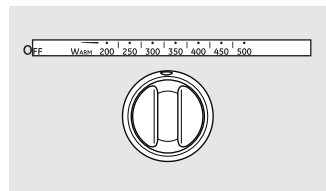
La plupart des recettes sont élaborées avec des produits riches en matières grasses, comme le beurre ou la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez l'apport de matières grasses, la recette peut donner des résultats différents.

Une recette de gâteau, tarte, pâtisseries, biscuits ou bonbons peut être manquée si vous utilisez une tartinade à faible teneur en matières grasses. Moins la tartinade contient de matières grasses, plus la différence est flagrante.

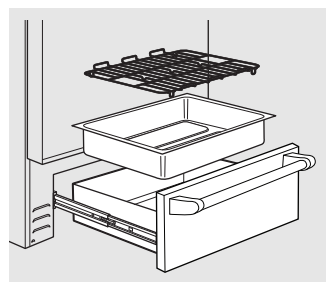
Les normes fédérales stipulent que les matières grasses doivent constituer au moins 80 % du poids de tout produit appelé « margarine ». Les tartinades à faible teneur en matières grasses, quant à elles, contiennent moins de matières grasses et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces tartinades affecte la texture et le goût des préparations cuites. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes favorites, utilisez de la margarine, du beurre ou des tartinades en plaquette qui contiennent au moins 70 % d'huile végétale.

## Utilisation du tiroir de cuisson.

Le tiroir de cuisson peut être utilisé pour cuire des aliments avec les mêmes durées et températures qu'avec un four standard. Les aliments qui conviennent parfaitement à la cuisson dans le tiroir de cuisson comprennent les pizzas, les aliments surgelés, les plats en cocotte, les biscuits, les petits pains et divers types de dessert.



Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.



### Pour utiliser le tiroir de cuisson

- 1 Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.
- 2 Laissez le tiroir de cuisson préchauffer.
  - Le voyant lumineux de MARCHÉ est situé en haut, à droite par rapport au bouton et s'allume lorsque le voyant est en position de MARCHÉ. Il reste allumé jusqu'à ce que le bouton soit mis sur la position d'ARRÊT.
  - Le voyant lumineux « Heating » (Préchauffage) est situé sous le voyant de MARCHÉ et s'allume lorsque les éléments chauffants fonctionnent. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant lumineux « Heating » s'éteint pour la première fois, à chaque utilisation.

#### REMARQUES :

- Utilisez toujours la grille de tiroir incluse lorsque vous vous servez du tiroir de cuisson.

- Le tiroir de cuisson ne peut être utilisé pendant l'autonettoyage du four.
- Ne mettez pas d'aliments, de papier d'aluminium ou d'ustensile directement sur le fond du tiroir de cuisson. Utilisez toujours la grille de tiroir fournie.
- Si les aliments doivent être couverts, n'utilisez que du papier d'aluminium ou des couvercles qui résistent aux températures de cuisson. N'utilisez pas de plastique.
- Les aliments placés dans le tiroir de cuisson doivent avoir une hauteur maximum de 4 po (10,1 cm).
- Ne mettez pas de liquides dans le tiroir de cuisson.
- Ne mettez jamais de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir de cuisson.

Le tiroir de cuisson utilise moins d'énergie que le four. Les durées de préchauffage suivantes sont nécessaires :

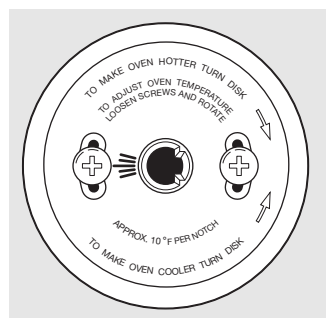
Température désirée du tiroir de cuisson	Durée de préchauffage
MAINTIEN AU CHAUD	10 minutes
350 °F (176 °C)	20 minutes
425 °F (218 °C)	30 minutes

## Réglage du thermostat du tiroir de cuisson — Faites-le vous-même!

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment que votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si, après cette période, vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou pas assez, il vous est possible de régler vous-même son thermostat.

N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (12 à 23 °C).

**REMARQUE :** Ce réglage ne s'applique pas aux températures de grill.



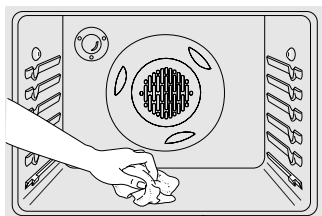
Arrière du bouton du tiroir de cuisson  
(L'aspect de l'appareil peut varier)

- 1 Tirez sur le bouton de **COMMANDE DU TIROIR DE CUISSON** pour l'enlever de la cuisinière et regardez au dos de celui-ci. Pour le régler, desserrez (d'environ un tour) les deux vis situées à l'arrière du bouton, mais ne les retirez pas complètement.
- 2 Avec le dos du bouton face à vous, tenez le bord extérieur du bouton d'une main et tournez l'avant du bouton de l'autre main. Pour augmenter la température du four, déplacez la vis supérieure vers la droite. Vous entendrez un « clic » à chaque cran. Pour diminuer la température, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

Chaque cran modifie la température d'environ 10 °F (5 °C). (Échelle de plus ou moins 60 °F [43 °C] à partir de la flèche.) Nous vous conseillons de ne changer le réglage que d'un cran et de vérifier la performance du four avant de faire des modifications supplémentaires.

- 3 Une fois le réglage effectué, resserrez bien les vis, mais pas à l'excès.
- 4 Remettez le bouton sur la cuisinière et vérifiez la performance du four.

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes doivent être réglées de manière appropriée pour que le programme d'autonettoyage fonctionne correctement.



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.

## Avant de procéder à l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

Retirez la lèchefrite, la grille de lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles et le papier d'aluminium du four.

**REMARQUE :** Votre four possède des grilles avec revêtement en porcelaine gris, celles-ci peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage.

Les grilles du four peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais elles noircissent, perdent de leur lustre et glissent moins bien.

La saleté sur le cadre avant de la cuisinière, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau très chaude et des tampons à récureur imbibés de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub®. Rincez à l'eau claire et séchez.

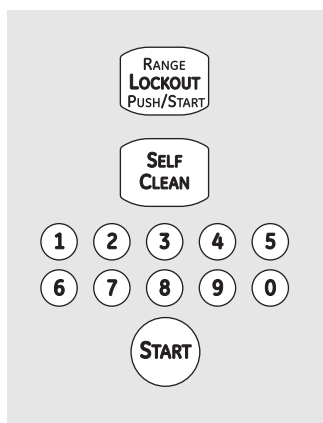
Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte.

**IMPORTANT :** Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**REMARQUE :** Faites attention lors de l'ouverture du four supérieur une fois l'autonettoyage terminé. Le four peut être encore très chaud.



## Pour programmer l'autonettoyage du four

Pour utiliser le cycle d'autonettoyage, la fonction **RANGE LOCKOUT** doit être désactivée. Consultez la section *Verrouillage de la cuisinière*.

- 1 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques si vous souhaitez entrer une durée d'autonettoyage autre que 4 heures.

La durée d'autonettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez programmer une durée de nettoyage de 3 à 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

- 3 Appuyez sur la touche **START**.

**REMARQUE :** Les éléments de surface doivent être arrêtés pendant l'autonettoyage.

La porte se verrouille automatiquement. Le décompte de la durée de nettoyage s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et que le voyant lumineux **LOCKED DOOR (Porte verrouillée)** ne s'est pas éteint.

Le four s'arrête automatiquement lorsque l'autonettoyage est terminé.

- 4 Lorsque le voyant lumineux **LOCKED DOOR** est éteint, la porte se déverrouille automatiquement.

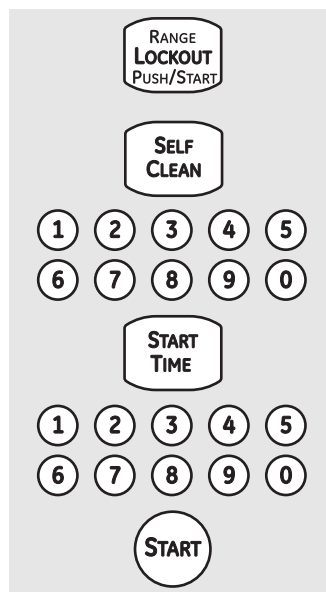
■ **LOCK DOOR (Verrouiller la porte)** clignote sur l'affichage et un bip sonore retentit si vous programmez l'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

■ Pour arrêter l'autonettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF**. Lorsque le voyant lumineux **LOCKED DOOR** s'éteint pour indiquer que la température du four est redescendue en dessous de la température de verrouillage, vous pouvez ouvrir la porte du four.

■ N'utilisez pas le tiroir de cuisson pendant l'autonettoyage.

## Utilisation de l'autonettoyage du four.

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes doivent être réglées de manière appropriée pour que le programme d'autonettoyage fonctionne correctement.



### Pour programmer un autonettoyage différé

Assurez-vous que l'horloge du four affiche l'heure exacte.

- 1 Appuyez sur la touche **RANGE LOCKOUT**, puis sur la touche **START** pour l'éteindre. Consultez la section *Verrouillage de la cuisinière*.

**REMARQUE :** Les éléments de surface doivent être arrêtés avant de procéder à l'autonettoyage.

- 2 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN**.
- 3 Entrez la durée d'autonettoyage souhaitée à l'aide des touches numériques.
- 4 Appuyez sur la touche **START TIME**. L'heure la plus proche que vous pouvez programmer s'affiche.
- 5 À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que l'autonettoyage commence.
- 6 Appuyez sur la touche **START**.

La porte se verrouille automatiquement. L'heure de départ s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four tant que la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et que le voyant lumineux **LOCKED DOOR (Porte verrouillée)** ne s'est pas éteint.

Le four s'arrête automatiquement lorsque l'autonettoyage est terminé.

- 7 Lorsque le voyant lumineux **LOCKED DOOR** est éteint, la porte se déverrouille automatiquement.
- **LOCK DOOR (Verrouiller la porte)** clignote sur l'affichage et un bip sonore retentit si vous programmez l'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
  - Pour arrêter l'autonettoyage, appuyez sur la touche **OFF**. Lorsque le voyant lumineux **LOCKED DOOR** s'éteint pour indiquer que la température du four est redescendue en dessous de la température de verrouillage, vous pouvez ouvrir la porte du four.

### Après l'autonettoyage

Il se peut que vous remarquiez des cendres blanches dans le four. Essayez-les avec un chiffon humide une fois le four refroidi.

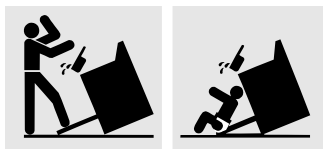
*Si des taches blanches subsistent, retirez-les avec un tampon en laine d'acier imbibé de savon et rincez bien à l'aide d'un mélange d'eau et de vinaigre.*

Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés au moyen de l'autonettoyage.

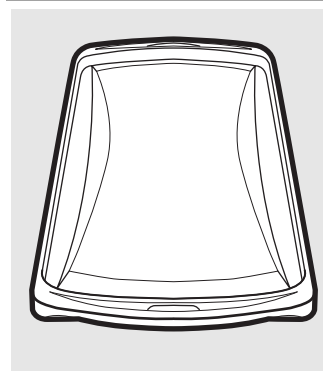
Si le four n'est pas propre après l'autonettoyage, recommencez l'opération.

- Vous ne pouvez pas utiliser les fonctions de cuisson du four avant que celui-ci ait refroidi et que la porte soit déverrouillée.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK** pour que l'heure s'affiche. Pour que le décompte de la durée d'autonettoyage réapparaisse, appuyez sur la touche **COOK TIME**.
- Si les grilles glissent moins bien, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



**⚠ AVERTISSEMENT :** Si votre cuisinière est déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.



## Plaque chauffante en fonte Lodge®

- 1 Rincez à l'eau chaude (n'utilisez pas de savon), et bien assécher.
- 2 Avant la cuisson, enduisez la surface d'huile végétale ou de cuisson.
- 3 Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec une brosse dure et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée, et des détergents agressifs ne devraient jamais être utilisés.
- 4 Asséchez immédiatement et enduisez la plaque chauffante d'huile végétale ou de cuisson pendant qu'elle est encore chaude.
- 5 Entrez dans un endroit sec et frais.
- 6 Ne nettoyez pas au lave-vaisselle.

### Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

- Si quelque chose s'est renversé sous la plaque chauffante, nettoyez-la aussi vite que possible pour éviter que le produit renversé ne brûle. Consultez la section Nettoyage de la surface en verre.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque chauffante, cela présente un risque d'incendie. Nettoyez sous la plaque chauffante une fois qu'elle a refroidi. Consultez la section Nettoyage de la surface en verre.
- Ne mettez pas votre plaque chauffante au four à micro-ondes.
- Mettez toujours les boutons de commandes des éléments de surface en position d'arrêt avant d'enlever la plaque chauffante. Faites attention lorsque vous manipulez une plaque chauffante chaude.

## Surfaces en acier inoxydable

### Protection

L'ACIER INOXYDABLE possède la réputation de résister à un usage intensif pendant des années. C'est l'une des raisons clés qui fait qu'il est si répandu dans le secteur de l'alimentation.

Toutefois, les électroménagers en acier inoxydable peuvent avoir des imperfections de surface, des décolorations ou des taches que les consommateurs remarquent et trouvent laides dans la cuisine. Ces décolorations et taches peuvent être causées par des choses aussi simples que des traces de doigt non nettoyées.

Pour les électroménagers en acier inoxydable, où les taches peuvent apparaître sur la surface, nous recommandons l'utilisation D'UNE COUCHE DE CERAMA BRYTE®, un produit pour nettoyer, polir et préserver l'acier inoxydable (acheté séparément – suivre les instructions).

Cela vous aidera à conserver l'éclat et l'apparence de votre électroménager en acier inoxydable.

### Nettoyage

**N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, il égratignerait la surface.**

- Dans le but d'éviter la décoloration et/ou les taches de graisse, nous vous recommandons de nettoyer les éclaboussures, les taches et la graisse qui se trouvent sur la cuisinière après son utilisation.
- Il est important d'utiliser un papier essuie-tout ou un chiffon doux chaque fois que vous nettoyez la cuisinière pour éviter toute rayure.

Lisez attentivement les instructions qui se trouvent au dos du contenant de l'agent d'avivage (inclus avec votre cuisinière) pour obtenir de meilleurs résultats.

### Instructions de nettoyage :

- 1 Nettoyez à l'aide d'eau tiède et savonneuse : Humectez avec de l'eau du papier essuie-tout ou un chiffon doux (évités d'utiliser une quantité d'eau excessive). Essuyez la surface dans le sens du grain (en suivant les rainures de l'acier). Rincez et tordez le papier essuie-tout ou le chiffon et essuyez la surface de la cuisinière.
- 2 Appliquez un dégraissant qui ne contient pas d'hydroxyde de sodium ou un nettoyant pour acier inoxydable (suivez les instructions).
- 3 Appliquez l'agent d'avivage pour acier inoxydable Cerama Bryte® (suivez les instructions).
- 4 Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaires.

Suivez ces instructions pour toutes les surfaces en acier inoxydable qui se trouvent sur votre cuisinière.

**N'UTILISEZ PAS les produits suivants pour nettoyer la surface de cuisson ou les pièces en acier inoxydable :**

- De l'hydroxyde de sodium ou des nettoyants contenant ce produit chimique
- Des tampons abrasifs ou en laine d'acier
- Des matériaux abrasifs ou des produits chimiques

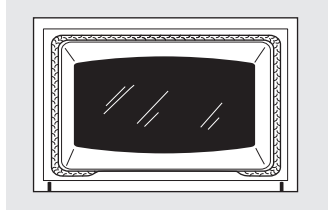
Pour toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable ou pour connaître l'emplacement du détaillant le plus près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces  
www.electromenagersge.ca

1.800.661.1616

# Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Sécurité



Le joint présente un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquat

Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—il présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il a été déplacé sur la porte, faites-le remplacer.

Utilisation

## Nettoyage de la porte du four

### Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

### Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitres pour laver le hublot à

l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.

- Si une tache sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge pour la faire disparaître.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.

Entretien et nettoyage

## Porte du four amovible (sur certains modèles)

**La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous enlevez et soulevez la porte.**

*Ne soulevez pas la porte par la poignée.*

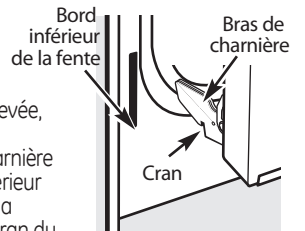
### Pour enlever la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Abaissez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis à lame plate.
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Refermez la porte jusqu'à la position d'enlèvement de la porte, c'est-à-dire à mi-chemin entre la position de grillage et la fermeture complète de la porte.
- 5 Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit complètement sorti de la fente.

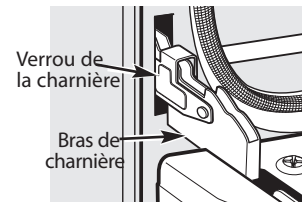
### Pour remettre la porte en place :

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

- 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 inférieur de la fente.

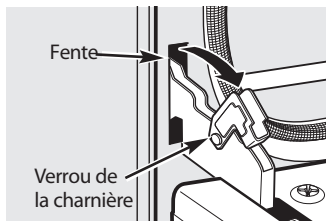


- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas correctement placé sur le bord inférieur de la fente.
- 4 Repoussez les verrous de la charnière contre le cadre avant du four à la position verrouillée.

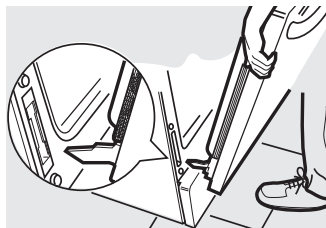


Poussez les verrous des charnières vers le haut pour les verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.



Abaissez les verrous des charnières pour les déverrouiller.



Position pour l'enlèvement

Installation

Dépannage

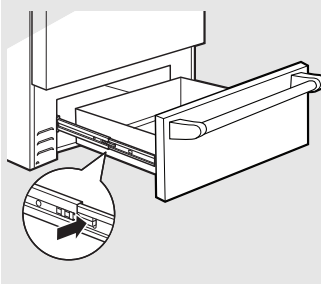
## Éléments de chauffage du four

Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

Pour nettoyer le bas du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau savonneuse chaude.



Service à la clientèle



### Tiroir de cuisson amovible

**REMARQUE :** Avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir est froid.

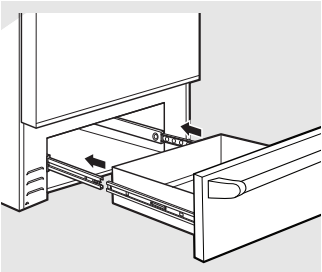
La grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

#### Pour enlever le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 2 Appuyez sur les languettes des deux côtés tout en tirant le tiroir pour le dégager.

#### Pour remettre le tiroir en place :

- 1 Placez le rail gauche du tiroir sur le guide intérieur du rail gauche et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
- 2 Placez le rail droit du tiroir sur le guide intérieur du rail droit et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
- 3 Poussez le tiroir à fond.



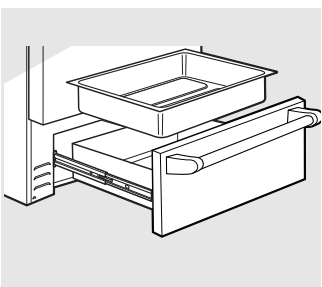
### Plateau amovible de tiroir de cuisson

**REMARQUE :** Avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir est froid.

**REMARQUE :** Laissez le tiroir de cuisson refroidir avant d'enlever le plateau.

**REMARQUE :** Essuyez rapidement les éclaboussures, après chaque utilisation.

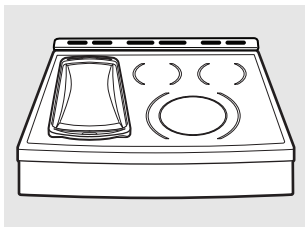
- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.
- Le tiroir de cuisson dispose d'un plateau amovible pour un nettoyage facilité. Nettoyez avec de l'eau savonneuse très chaude et une éponge ou un torchon. Séchez à l'aide d'un linge propre. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour four, tel que Easy-Off®. Assurez-vous de suivre les instructions sur le nettoyant pour four. Remettez le plateau dans le tiroir de cuisson.



### Hublot en verre

Pour nettoyer le verre extérieur, utilisez un nettoyant pour verre. Rincez et polissez à l'aide d'un chiffon sec.

## Entretien et nettoyage de la cuisinière.



L'aspect et l'emplacement de l'évent peuvent varier.

### Évents du four

N'obstruez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière.

Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière, en dessous du tiroir de cuisson.

### Tableau de commande du four

Verrouillez les touches avant de procéder au nettoyage.

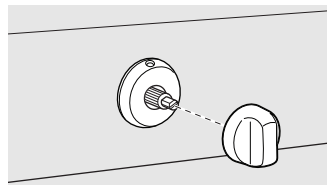
Consultez les renseignements de *Verrouillage de la cuisinière* dans la section *Caractéristiques spéciales des commandes de votre four* de ce manuel.

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif quel qu'il soit.

Déverrouillez le tableau de commande après le nettoyage.



Bouton d'élément de surface

### Tableau de commande et boutons

Il est judicieux de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation du four. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande — ils endommageraient le fini de l'appareil. Une solution à parts égales de vinaigre et d'eau chaude fonctionne bien.

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont à la position **OFF** et tirez-les hors des tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être lavés avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer.

#### REMARQUES :

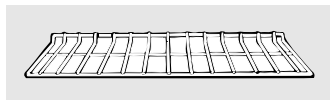
- Ne lavez pas les boutons dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de substance chimique ou abrasive pour nettoyer les boutons — ils pourraient être endommagés.

Remplacez les boutons à la position **OFF** pour assurer un positionnement adéquat.

Les pièces métalliques peuvent être nettoyées avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas de laine d'acier, de produit abrasif, d'ammoniaque, d'acide ou de produit commercial de nettoyage pour four. Séchez à l'aide d'un chiffon doux.

**REMARQUE :** Il n'est pas possible d'interchanger le bouton de commande du tiroir de cuisson avec un des boutons des éléments de surface. Assurez-vous de réinstaller le bouton du tiroir de cuisson à son emplacement d'origine. Le bouton du tiroir de cuisson est reconnaissable aux nombres ascendants de « W<sub>M</sub> » à « 450 ».



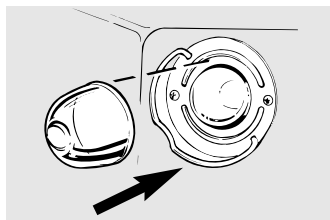


### Grilles de four et de tiroir

Nettoyez les grilles à l'aide d'un nettoyant abrasif.

Les grilles peuvent être nettoyées lors de l'autonettoyage. Toutefois, les grilles noircissent, perdent de leur lustre et glissent moins bien lorsqu'elles sont soumises à l'autonettoyage.

Pour que les grilles glissent plus facilement, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles.



Fil de retenue du couvre-ampoule

### Remplacement de l'ampoule du four

**⚠ ATTENTION :** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Assurez-vous de laisser le couvre-ampoule et l'ampoule refroidir complètement.

L'ampoule du four est protégée par un couvre-ampoule amovible en verre qui est maintenu par un fil métallique en forme d'anse. Retirez la porte du four, si vous le souhaitez, pour atteindre le couvre-ampoule plus facilement.

**Pour effectuer la dépose :**

- 1 Placez votre main sous le couvre-ampoule pour qu'il ne tombe pas une fois dégagé. Avec les doigts de cette main, rabattez fermement le fil de retenue du couvre-ampoule. Soulevez le couvre-ampoule.

**Ne retirez aucune vis pour enlever le couvre-ampoule.**

- 2 Ne touchez pas l'ampoule chaude avec un chiffon humide. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 W pour appareil électroménager.

**Pour remettre le couvre-ampoule en place :**

- 1 Introduisez-le dans la rainure du réceptacle de la lampe. Tirez le fil métallique vers le centre du couvre-ampoule jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Une fois en place, le fil métallique retient fermement le couvre-ampoule. Assurez-vous que le fil métallique est bien engagé dans le renforcement situé au-dessus du couvre-ampoule.
- 2 Rétablissez l'alimentation électrique de la cuisinière.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Nettoyage de la surface en verre.



**Nettoyez votre surface de cuisson après chaque produit renversé ou éclaboussure. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.**

### Nettoyage quotidien normal

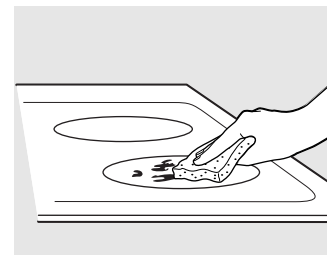
Utilisez **UNIQUEMENT** le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
- 2 Une utilisation quotidienne du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.

- 3 Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un essuie-tout ou un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® pour nettoyer le dessus de la surface de cuisson.
- 5 Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

**REMARQUE :** Il est très important de **NE PAS FAIRE CHAUFFER** la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.



Utilisez un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

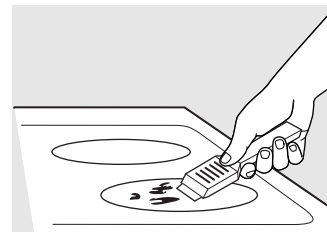
### Résidus brûlés

#### **ATTENTION :**

*Votre surface de cuisson en verre peut être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récuser autres que ceux qui sont recommandés.*

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés.
- 3 À l'aide du tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.

- 4 Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.
- 5 Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®, ainsi que tous les produits recommandés, sont disponibles auprès de notre Département des pièces de rechange. Consultez les instructions de la section « Pour commander » à la page suivante.

**REMARQUE :** N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

### Résidus tenaces, brûlés

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
- 3 Après avoir frotté avec le grattoir, étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour retirer tout résidu restant.

- 4 Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.

### Traces métalliques et rayures

- 1 Faites attention à ne pas faire glisser les marmites et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.
- Vous pouvez enlever ces traces avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

- 2 Si vous laissez l'eau des ustensiles possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson. Ces marques devraient être immédiatement enlevées (avant de faire de nouveau chauffer la surface de cuisson) ou elles pourraient devenir indélébiles.

**⚠ ATTENTION :** Vérifiez bien que le fond de vos ustensiles est lisse. Dans le cas contraire, ils risqueraient d'endommager la surface de cuisson.

### Joint d'étanchéité de surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de surface de cuisson autour du verre, placez un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec un produit nettoyant non abrasif.

## Surface en verre – dommages permanents potentiels.

Nos études montrent que si vous cuisinez des préparations riches en sucre (comme la confiture ou le fudge) et qu'elles débordent, elles peuvent endommager la surface en verre de façon permanente si elles ne sont pas immédiatement nettoyées.

### Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

- 1 Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
- 2 À l'aide d'un gant isolant :
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple (grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®) pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
  - Retirez la préparation renversée avec des essuie-tout.
- 3 Tout résidu de la préparation renversée devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.
- 4 Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

**REMARQUE :** Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.



### Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

**Département des pièces de rechange** ..... 1-800.661.1616

**Nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®** ..n° WX10X300

**Grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®** ..n° WX10X0302

**Ensemble** .....n° WB64X5027  
(L'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

**Tampons pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®** ..n° WX10X350

# Instructions d'installation

# Cuisinières électriques autonomes

? Des questions? Appelez le 1.800.561.3344 ou visitez notre site Web : [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

## AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

- **IMPORTANT** — Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** — Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque destinée à l'installateur** – Veillez à laisser ces instructions au consommateur.
- **Remarque destinée au consommateur** – Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.
- **Niveau de compétence** – L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- **Durée de l'installation** – 1 à 3 heures.
- L'installateur est responsable de la qualité de l'installation.
- Une panne du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

**⚠ AVERTISSEMENT** — Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ :

**⚠ AVERTISSEMENT** — Avant de commencer l'installation, coupez le courant sur le tableau de distribution et bloquez le dispositif de sectionnement électrique pour éviter que le courant ne soit accidentellement rétabli. Quand il n'est pas possible de bloquer le disjoncteur, posez un moyen d'avertissement bien visible, comme une étiquette, sur le tableau de distribution.

Toutes les dimensions de raccordement et d'espacement doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'alimentation électrique de la cuisinière peut être débranchée à la prise sans que vous n'ayez à déplacer la cuisinière si la prise est située à l'endroit recommandé (retirez le tiroir de cuisson).

Pour réduire les risques de brûlures ou d'incendie quand vous vous penchez au-dessus des éléments de surface chauds, vous devez éviter de placer une armoire au-dessus de la surface de cuisson. Si des armoires doivent être placées au-dessus de la surface de cuisson, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière qui avance au moins de 5 po par rapport à l'avant de l'armoire. La profondeur des armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le couvre-plancher et les armoires à proximité de la cuisinière sont en mesure de résister à la chaleur produite par l'appareil, laquelle peut atteindre 93,3 °C (200 °F).

## ⚠ AVERTISSEMENT!

### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



### ⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.
- Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SÉVÈRES peuvent en résulter.
- INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.

*Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être arrimée à un dispositif antibasculément correctement installé. Lisez les instructions d'installation détaillées qui sont livrées avec le dispositif avant de procéder à l'installation.*

*Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, basculez avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait arrêter la cuisinière dans moins de 4 pouces. Si ce n'est pas le cas, le dispositif doit être réinstallé. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrimée au dispositif antibasculément.*

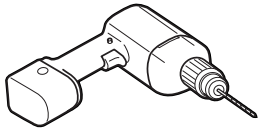
*Pour cuisinières amovible ou encastrées, n'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculément.*

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculément lors de votre achat, composez le 1.800.626.8774 pour l'obtenir sans frais (au Canada, composez le 1.800.561.3344). Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) (au Canada, [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)).

# Instructions d'installation

## PRÉPARATION À L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

### OUTILS NÉCESSAIRES



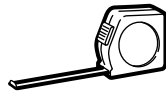
Perceuse avec foret de 1/8 po



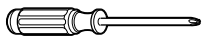
Lunettes de protection



Clé à molette



Ruban à mesurer



Tournevis Phillips



Crayon

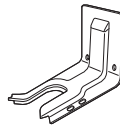


Tournevis plat



Niveau

### PIÈCES COMPRISES

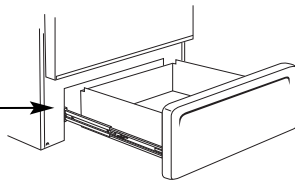


Ensemble de support antibasculement

### EMPLACEMENT DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

La plaque signalétique est située derrière le tiroir sur le cadre de four.

L'emplacement de plaque signalétique de modèle



### 1 RETIRER LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Retirez les matériaux d'emballage. Si vous n'enlevez pas les matériaux d'emballage, vous pourriez endommager l'appareil.

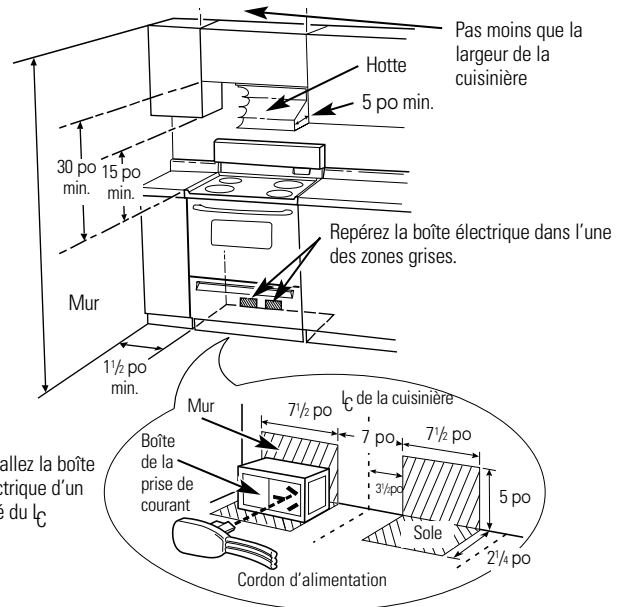
### 2 PRÉPARER L'OUVERTURE

Laissez un espace de 1½ po entre la cuisinière et les murs verticaux adjacents situés au-dessus de la surface de cuisson.

Laissez un dégagement minimal de 30 po entre les éléments de surface et le bas de l'armoire supérieure en métal ou en bois non protégé, et un dégagement minimal de 15 po entre le comptoir et le bas de l'armoire adjacente.

**EXCEPTION : L'installation d'un four à micro-ondes ou appareil de cuisson homologué au-dessus de la surface de cuisson doit être conforme aux instructions d'installation fournies avec cet appareil.**

Si toutefois des armoires sont installées, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière dont la profondeur devra être supérieure d'au moins 5 po à celle des armoires. Assurez-vous que le revêtement mural, le comptoir, le couvre-plancher et les armoires à proximité de la cuisinière sont en mesure de résister à la chaleur produite par l'appareil, laquelle peut atteindre 93,3 °C (200 °F).



#### Revêtement de plancher sous la cuisinière

**Votre cuisinière, comme tout autre appareil ménager, est lourde et peut s'enfoncer dans les revêtements de sol mous comme le vinyle coussiné ou la moquette/ un tapis.**

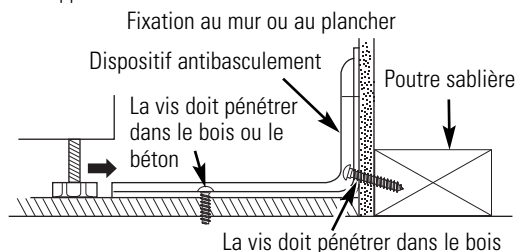
Lorsque vous placez une cuisinière sur ce type de revêtement, installez-la sur une planche de contreplaqué de 1/2 po (ou un autre matériau similaire) comme suit :

Lorsque le revêtement de plancher s'arrête à l'avant de la cuisinière, la zone où repose la cuisinière doit être surmontée d'une planche de contreplaqué d'une hauteur égale ou supérieure à celle du revêtement de plancher. Cela permet à la cuisinière d'être déplacée en cas de nettoyage ou de réparation.

# Instructions d'installation

## 3 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un **dispositif antibasculement** est fourni avec des directives pour l'installation dans divers emplacements. Ces directives comprennent tous les renseignements nécessaires pour mener à bien l'installation. Lisez les **consignes de sécurité** et les directives se rapportant à votre situation avant de commencer l'installation.



### ⚠ AVERTISSEMENT :

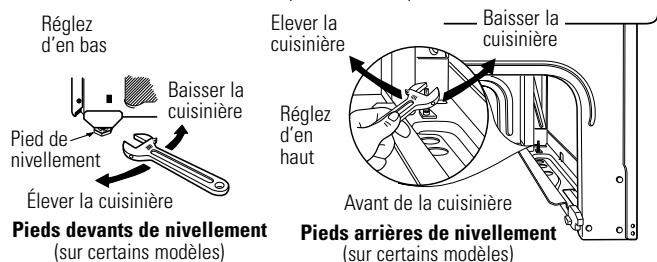
- Un dispositif antibasculement approuvé doit être installé sur la cuisinière.
- Si ce dispositif n'est pas correctement installé, la cuisinière pourrait basculer si un enfant ou un adulte monte, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.
- Pour vérifier si ce dispositif est bien installé, tentez d'incliner doucement la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière est conçue pour répondre à toutes les normes reconnues concernant le basculement accidentel de l'appareil dans toutes les conditions normales d'utilisation.
- Si ce dispositif n'est pas correctement installé, il n'empêchera pas la cuisinière de basculer.
- Si le dispositif antibasculement fourni ne convient pas à votre cuisinière, utilisez le dispositif antibasculement universel WB02K10254.

## 4 METTRE À NIVEAU LA CUISINIÈRE

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'ôtez jamais totalement une patte de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

### LES MODÈLES SANS TIROIR RÉCHAUD OU CUISSON

- A** Installez les grilles dans le four et positionnez la cuisinière à son emplacement définitif.
- B** Vérifiez que la cuisinière est de niveau en mettant un niveau à bulle ou une tasse partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle, vérifiez deux fois la première fois avec le niveau en diagonale dans une direction et la deuxième fois dans l'autre.
- C** Enlevez le tiroir de rangement, le tiroir de grillade ou le panneau du seuil de porte. Les pieds de nivellement avant peuvent être ajustés par le bas, et ceux de derrière par le haut ou par le bas.

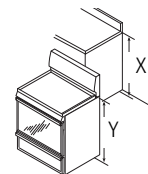


- D** Utilisez une clé plate ou une clé à molette pour ajuster les pieds, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.
- E** Remettez le tiroir ou le panneau.

## 4 METTRE À NIVEAU LA CUISINIÈRE (suite)

### LES MODÈLES AVEC CUISSON OU TIROIR RÉCHAUD

- A** Branchez la cuisinière.
- B** Mesurez la hauteur de votre plan de travail à l'arrière de l'ouverture (X).
- C** Ajustez les deux pieds de nivellement arrière, de sorte que l'arrière de la surface de cuisson soit à la même hauteur que le plan de travail (Y).
- D** Glissez l'appareil en place.
- E** Installez les grilles dans le four et positionnez la cuisinière à son emplacement définitif.
- F** Vérifiez que la cuisinière est de niveau en mettant un niveau à bulle sur l'une des grilles du four. Vérifiez deux fois : la première fois avec le niveau en diagonale dans une direction et la deuxième fois dans l'autre.
- G** Ajustez les pieds de nivellement avant jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



## 5 LISTE DE VÉRIFICATION D'INSTALLATION

- Vérifiez que le disjoncteur est bien fermé (RÉENCLENCHÉ) ou que les fusibles ont été remis en place.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique fonctionne.
- **Remarque (sur certains modèles) :** Si « bAd » et « LinE » clignotent dans l'horloge, suivis d'un bip, la connexion du neutre de la cuisinière n'est pas raccordée correctement. Vérifiez les branchements du bloc de branchement ou du domicile pour corriger le problème.
- Vérifiez que tout le matériel d'emballage et le ruban ont été enlevés. Le matériel d'emballage comprend le ruban situé sur le panneau de métal en dessous des boutons de commande (s'il y a lieu), le ruban adhésif, les attaches métalliques, le carton et le plastique de protection. Si vous n'enlevez pas tout ce matériel, vous pourriez endommager l'appareil une fois qu'il aura été mis en fonction et que les surfaces auront chauffé.
- Vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est bien inséré dans le support antibasculement et que le support est installé correctement.

## 6 LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Mettez en marche un des éléments de surface pour vérifier s'il devient rouge en moins de 60 secondes. Arrêtez l'élément lorsqu'il devient rouge. Si l'élément ne devient pas rouge dans le temps prescrit, vérifiez les branchements électriques à nouveau. Si des modifications doivent être apportées, effectuez une nouvelle vérification. Si aucune modification n'est nécessaire, vérifiez le système électrique du domicile.
- Assurez-vous que l'horloge (sur les modèles qui en sont dotés) est alimentée. Si des lignes rouges horizontales s'affichent, coupez immédiatement l'alimentation. Vérifiez à nouveau les connexions électriques de la cuisinière. Si des modifications sont apportées, effectuez une nouvelle vérification. Si aucune modification n'est nécessaire, vérifiez le système électrique du domicile. Si des lignes rouges apparaissent, nous recommandons de remplacer l'horloge.
- Vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position d'ARRÊT avant de la quitter.

## Avant de contacter un service de dépannage...

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne peuvent pas maintenir une ébullition soutenue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des ustensiles à fond bien plat et dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface sélectionné.</li> </ul>
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Mauvais réglage des commandes de surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément de surface que vous utilisez.</li> </ul>
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
Rayures (peuvent ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre	<p>Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.</p> <p>Ustensiles avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grains (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.</p> <p>Vous avez fait glisser une casserole sur la surface de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimales deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.</li> <li>Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.</li> </ul>
Traces sur la surface de cuisson	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Nettoyage de la surface en verre</i>.</li> </ul>
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.</li> </ul>
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez <i>Surface en verre — dommages permanents potentiels</i> dans la section <i>Nettoyage de la surface en verre</i>.</li> </ul>
Corrosion (ou indentation) sur la surface de cuisson	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.</li> </ul>
Activation et désactivation fréquente des éléments de surface	Un ustensile inapproprié est utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez que des ustensiles à fond plat pour minimiser le nombre d'activations/désactivations.</li> </ul>
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou du départ différé	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur la touche <b>BAKE</b> et entrez la température souhaitée, ou sur la touche <b>SELF CLEAN</b> et entrez la durée de nettoyage.</li> </ul>
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	La grille est sur la mauvaise position ou n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Un ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates est utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Réglage du thermostat du four — Faites-le vous-même!</i></li> </ul>
« Close Door » (Fermez la porte) défile dans l'affichage quand la fonction de GRIL est activée	L'afficheur vous rappellera toujours automatiquement de fermer la porte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'un rappel normal de fermer la porte lorsque vous utilisez la fonction de GRIL.</li> </ul>

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Avant de contacter un service de dépannage...

	Problème	Causes possibles	Solutions
Sécurité	Les aliments ne grillent pas correctement dans le four	Les commandes du four sont mal réglées.	• Veillez à appuyer sur la touche <b>BROIL HI/LO</b> .
		La porte du four n'est pas fermée.	• Consultez la section <i>Utilisation du four</i> .
		La position de grille est incorrecte.	• Consultez le <i>Guide du gril</i> .
		Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu à cet effet. Assurez-vous qu'il reste froid.
		Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu à cet effet.
Utilisation	La sole du four n'est pas bien en place.	• Consultez la section <i>Installation de la cuisinière</i> .	
	La température du four supérieur est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	• Consultez la section <i>Réglage du thermostat du four – Faites-le vous-même!</i>
Entretien et nettoyage	L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	• Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
		Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
		Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i> .
Entretien et nettoyage	La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée ou défectueuse.	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
		La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	• Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
Installation	L'autonettoyage du four ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	• Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
		Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage du four</i> .
	Crépitements ou craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	• Ceci est normal.
Dépannage	Fumée excessive	La saleté est excessive.	• Appuyez sur la touche <b>CLEAR/OFF</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez jusqu'à ce que le voyant <b>LOCKED DOOR (Porte verrouillée)</b> s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
	La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Le four est trop chaud.	• Laissez la température du four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
	Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées. Le four était très sale.	• Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage du four</i> . • Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Service à la clientèle	LOCK DOOR (Verrouiller la porte) clignote sur l'affichage	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	• Fermez la porte du four.
	Le voyant <b>LOCKED DOOR (Porte verrouillée)</b> est allumé lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	• Appuyez sur la touche <b>CLEAR/OFF</b> . Laissez le four refroidir.
	« F- » et un chiffre ou une lettre clignotent	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.  Si le code de fonction réapparaît.	• Appuyez sur la touche <b>CLEAR/OFF</b> . Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four. • Coupez l'alimentation du four pendant au moins 5 minutes puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de dépannage.



Problème	Causes possibles	Solutions
Le mot « Probe » (Sonde) s'affiche	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entrez une température de sonde.</li> </ul>
L'affichage est vide	<p>Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.</p> <p>L'horloge est éteinte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> <li>Consultez la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes de votre four</i>.</li> </ul>
L'affichage clignote	Coupure de courant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettez l'horloge à l'heure.</li> </ul>
Impossible de faire s'afficher SF (Arrêt automatique)	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous devez appuyer simultanément sur les touches <b>BAKE</b> et <b>BROIL HI/LO</b> pendant 3 secondes.</li> </ul>
Coupure de courant : l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>CLEAR/OFF</b>, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.</li> </ul>
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage du four</i>.</li> </ul>
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est temporaire.</li> </ul>
LOC (Commandes verrouillées) s'affiche	Le dispositif de verrouillage de la cuisinière est activé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que les commandes des éléments de surface sont à la position OFF (Arrêt). Désactivez cette fonction pour utiliser la cuisinière. Consultez la section <i>Verrouillage de la cuisinière</i>.</li> </ul>
Bruit de ventilation	Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal. Pour maximiser l'obtention d'une cuisson égale, le ventilateur tourne dans deux directions différentes et s'arrête un instant pour passer de l'une à l'autre.</li> </ul>
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	La température de préchauffage n'a pas été atteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le ventilateur se met en marche automatiquement une fois la température de préchauffage atteinte.</li> </ul>
Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque	<p>Le tiroir n'est pas droit.</p> <p>Le tiroir est trop chargé ou la charge est mal répartie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tirez-le au maximum et repoussez-le complètement. Consultez la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.</li> <li>Diminuez-en le poids. Répartissez le contenu du tiroir.</li> </ul>
Tiroir de cuisson ne fonctionne pas	<p>Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.</p> <p>L'autonettoyage du four est en cours d'utilisation.</p> <p>Les commandes sont mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> <li>Attendez que l'autonettoyage se termine et que le four refroidisse.</li> <li>Consultez la section <i>Utilisation du tiroir de cuisson</i>.</li> </ul>
La condensation dans le tiroir est excessive	<p>Un liquide est présent dans le tiroir.</p> <p>Les aliments ne sont pas couverts.</p> <p>La température est trop élevée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez le liquide.</li> <li>Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.</li> <li>Diminuez la température.</li> </ul>
Les aliments s'assèchent dans le tiroir de cuisson	<p>Il y a perte d'humidité.</p> <p>Le tiroir de cuisson n'est pas bien fermé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.</li> <li>Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.</li> </ul>

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

<b>Service à la clientèle</b>	<b>Dépannage</b>	<b>Installation</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>Utilisation</b>	<b>Sécurité</b>
-------------------------------	------------------	---------------------	-------------------------------	--------------------	-----------------

**Notes.**

---

**Sécurité**

**Utilisation**

**Entretien et  
nettoyage**

**Installation**

**Dépannage**

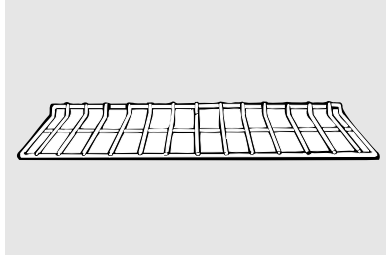
**Service à la  
clientèle**

## Accessoires.

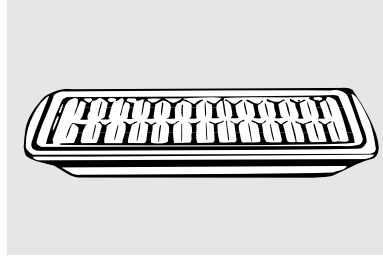


### Vous manquez de quelque chose?

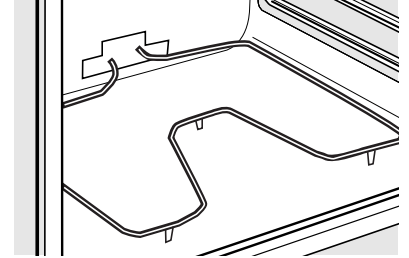
Vous pouvez trouver ces accessoires et bien d'autres encore sur [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) ou en appelant le **1.800.661.1616** (durant les heures normales de bureau). Ayez le numéro de modèle de votre appareil à portée de main.



Grilles de four



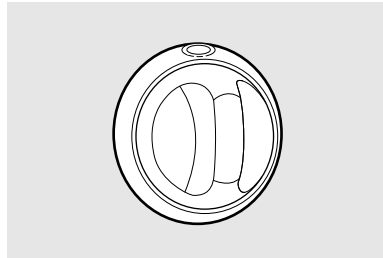
Lèche-frite



Éléments de four



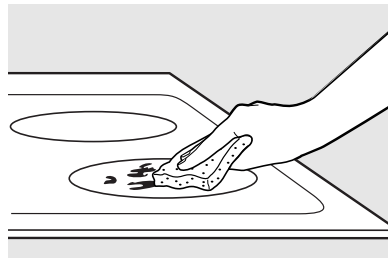
Ampoules



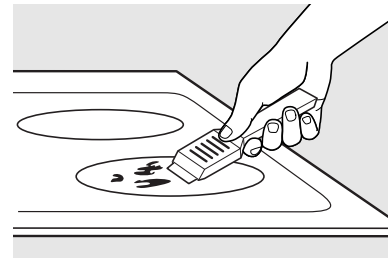
Boutons



Nettoyant



Tampons à récurer



Grattoir

Vous en avez assez des grilles décolorées? Vous rêvez de grilles vraiment robustes?

Elles sont **DÉSORMAIS DISPONIBLES** pour votre cuisinière :

Les nouvelles grilles de four GE à revêtement en porcelaine et autonettoyables!

- Robustes
- Durables
- Nettoyables dans un four autonettoyant

Pour plus de renseignements, consultez [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca).

---

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.

Veuillez 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: <b>www.geappliances.ca</b>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: <b>www.electromenagersge.ca</b>		POSTER À:	
<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"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION 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 <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE

- I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.  
 Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

## Garantie de cuisinière électrique GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour obtenir du service, veuillez nous visiter en ligne au site [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre facture ici.  
Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

### Pour la période de : Mabe remplacera :

#### Un an

À compter de la date d'achat d'origine

**Toute pièce** défectueuse de la cuisinière en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, Mabe fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre pour le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

#### Cinq ans

À compter de la date d'achat d'origine

**Une surface de cuisson en verre** si elle devait : se fêler en raison d'un choc thermique; se décolorer; se fissurer au joint de caoutchouc entre la surface de cuisson en verre et le rebord en porcelaine, ou si le motif s'efface.

**Un élément de surface radiant**, s'il venait à griller.

Au cours de cette **garantie limitée supplémentaire de quatre ans**, vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

### Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquat de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Des dommages à la surface de cuisson en verre causés par l'utilisation de produits de nettoyage autres que les crèmes recommandées.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement du disjoncteur de votre domicile.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

**EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES** — Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il a été acheté au Canada pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

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

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Installation

Dépannage

Service à la clientèle

## Service à la clientèle.

---



### Site Web des électroménagers GE

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

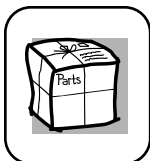
Vous avez des questions ou vous avez besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger le manuel de l'utilisateur en ligne.



### Demande de réparation

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Le service de réparation expert de Mabe est facilement accessible. Composez le 1.800.561.3344, sept jours par semaine.



### Pièces et accessoires

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Pour toute question concernant l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national des pièces au 1.800.661.1616.



### Contactez-nous

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de Mabe, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone ou écrivez à :

Mabe Canada Inc.  
1 Factory Lane  
Moncton, Nouveau-Brunswick  
E1C 9M3



### Enregistrez votre appareil

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

**Enregistrez votre nouvel appareil en ligne — au moment qui vous convient le mieux!** L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.