



Self-Cleaning Convection Ranges

Safety Instructions2-5

Operating Instructions

Clock, Timer and
Convenience Outlet11

Convection Oven12-14

 Timed Features14

Cookware6

Oven8-9

 Broiling Guide9

Oven Controls7

Proofing Feature16

Sabbath Feature21, 22

Self-Cleaning17, 18

Special Features19, 20

Surface Units6

Temperature Conversions7

Thermostat Adjustment—
Do It Yourself15

Timed Baking and
Roasting Features10

Care and Cleaning23-27

Troubleshooting Tips28-31

Accessories32

Consumer Support

Consumer Support36

Product Registration33, 34

Warranty35

Owner's Manual

JCBP40

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind the storage drawer on the range frame.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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



ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

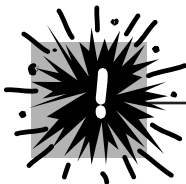
- All ranges can tip.
- BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.
- INSTALL and CHECK the ANTI-TIP bracket following the instructions supplied with the bracket.

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, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On models without a storage drawer or kick panel, 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.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

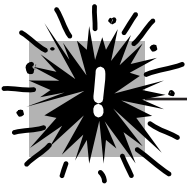
If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.561.3344 to receive one at no cost. For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.ca.



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 installer in accordance with the provided installation instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.



SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 70°C (160°F) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 80°C (180°F). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



SURFACE COOKING 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.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.
- Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- 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 immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in the oven.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the **OFF** position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- 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.
- The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.



OVEN

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

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



SELF-CLEANING OVEN

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

▲ CAUTION: *DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC. IN THE OVEN OR ON THE COOKTOP DURING SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.*

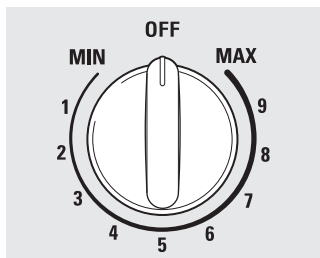
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny, silver-colored oven racks (on some models) and all other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.
- Gray porcelain-coated oven racks may be cleaned in the oven during the self-clean cycle.



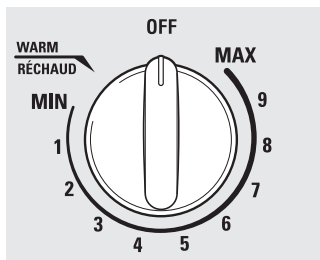
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the surface units.



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



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

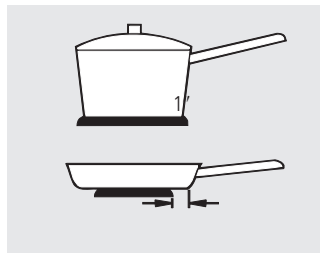
How to Set

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

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

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

⚠ WARNING: The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

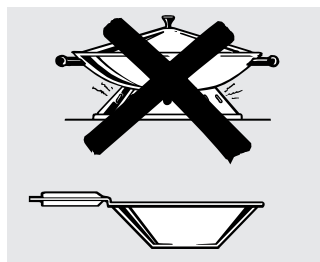


Not over 1 inch.

Surface Cookware Tips

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

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



Use only flat-bottomed woks.

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.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop.

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

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

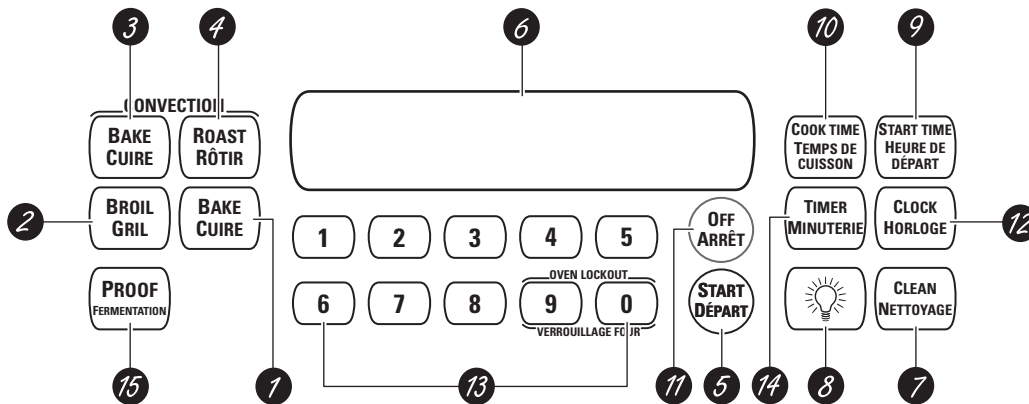
To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Using the oven controls.

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

www.GEAppliances.ca

Features and appearance may vary.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings



- 1 BAKE Pad**
Touch to select the bake function.
- 2 BROIL Pad**
Touch to select the broil function.
- 3 CONVECTION BAKE 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 and the times set for the timer or automatic oven operations.
- 7 CLEAN Pad**
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- 8 LIGHT Pad**
Touch to turn the oven light on or off.
- 9 START TIME Pad**
Use along with **COOK TIME** or **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** oven operations except the clock and timer.
- 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 Pad**
Touch to select the timer feature.
- 15 PROOF Pad**
Touch to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

If "F- and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Touch the **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.

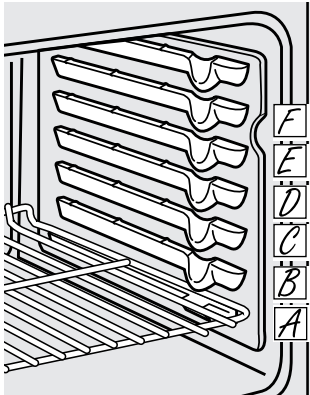
The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

Temperature Conversions

Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Using the oven.

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



The oven has 6 rack positions.

Before you begin...

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

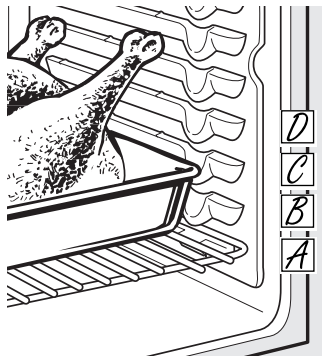
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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

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

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

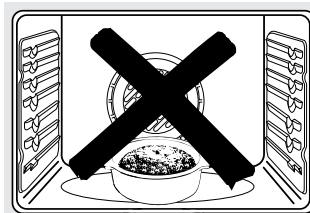
CAUTION: When you are using a rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place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



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

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	D
Angel food cake	A
Bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C or D
Casseroles	C or D
Turkey	A



Do not place foods directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

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

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 2.5 cm to 3.8 cm (1" to 1½") of air space around it.

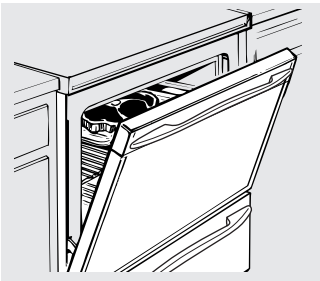
If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

Aluminum Foil

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

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.



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

How to Set the Oven for Broiling

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

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
- 3 Touch the **BROIL** pad once for **HI Broil**.

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

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

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

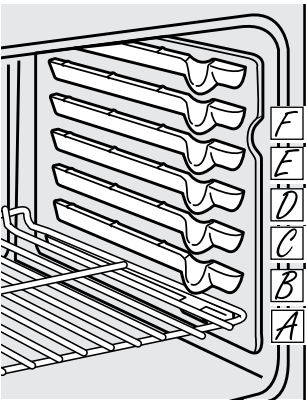
Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	454 g (1 lb.) (4 patties)	C	10	7-10	Space evenly.
	1.25 to 1.9 cm (½ to ¾") thick 1.8 kg (4 lbs.) (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks	Rare†	E	6	4	Steaks less than 1.9 cm ¾" thick are difficult to cook rare. Slash fat.
	Medium	D	8	6	
	Well Done	D	10	7-10	
	Rare†	C	10	8	
	Medium	C	15	10-12	
	Well Done	D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2 ½ lbs.), split lengthwise	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	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		
Lobster 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	454 g (1 lb.) (0.6 to 1.25 cm [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 (2.5 cm [1"] thick)	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
	Fillets 2 (1.25 to 1.9 cm [½ to ¾"] thick)	D	10		
Ham Slices (precooked)	1.25 cm (½") thick	C	6	6	
	2.5 cm (1") thick	C	8	8	
Pork Chops	2 (1.25 cm [½"] thick)	C	10	10	Slash fat.
	Well Done 2 (2.5 cm [1"] thick) about 454 g (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	

*See illustration for description of rack positions.

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

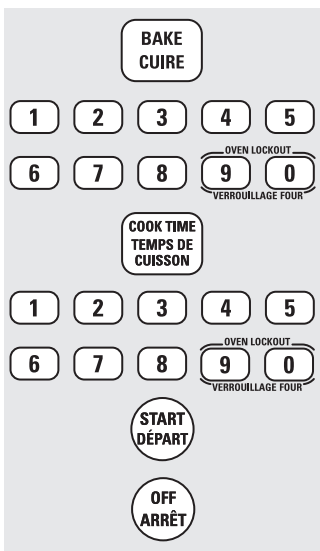
† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 60°C (140°F) means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*. USDA Rev. June 1985.)



The oven has 6 rack positions.

Using the timed baking and roasting features.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 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.

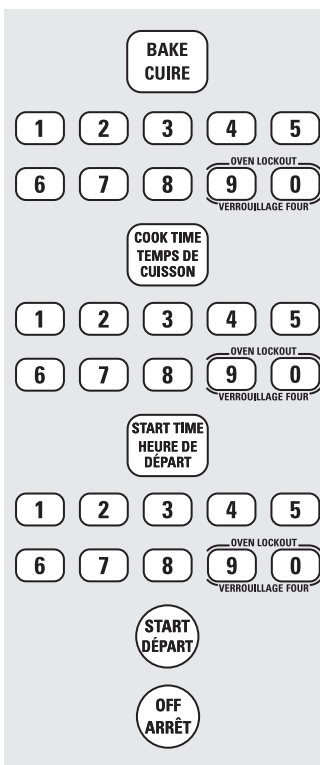
- 5 Touch the **START** pad.

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

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8°C (100°F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8°C [100°F].) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

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

- 6 Touch the **OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

- 7 Touch the **START** pad.

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

NOTE: 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.

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8°C (100°F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8°C [100°F].) When the oven reaches the temperature you set, beeps will sound.

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

- 8 Touch the **OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

CLOCK HORLOGE

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

To Set the Clock

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

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

TIMER MINUTERIE

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

To Set the Timer

- 1 Touch the **TIMER** pad.
- 2 Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch **2**, **4** and **5** in that order. If you make a mistake touch the **TIMER** pad and begin again.

- 3 Touch the **START** pad.

After touching the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.

- 4 When the Timer reaches **.00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER** 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** 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** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the **TIMER** pad twice.

Convenience Outlet (on some models)

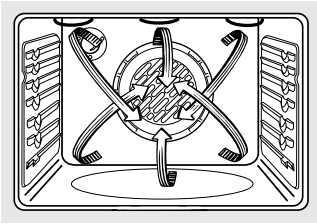
The 120V convenience outlet located on the top of the backguard may be used to plug in small electrical appliances.

When using the outlet, be sure that the electrical cord does not rest on or near a surface unit. If the surface unit is turned on, the cord will be damaged.

To reset the circuit breaker, press the switch located near the outlet on top of the backguard.

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 or you may shorten the life of the convection heating element.



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

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

Convection Bake

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

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

Convection Roast

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

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

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When baking, reduce baking temperature by 14°C (25°F), or use the Convection Conversion feature.

No need to preheat when cooking longer than 15 minutes.

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

Cookware for Convection Cooking

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

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 205°C (400°F) can also be used, when oven is below 205°C (400°F).

Metal and Glass

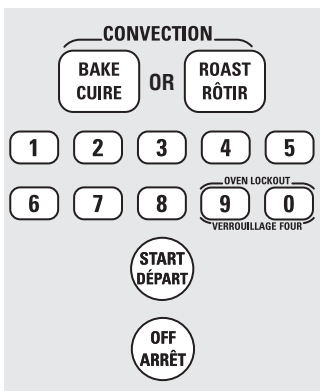
Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

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

■ Glass or ceramic pans cook more slowly.

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

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



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

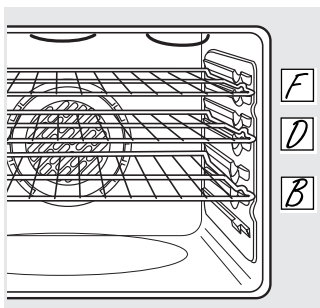
- 1 Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **START** pad.

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

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 37.8°C (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.



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.

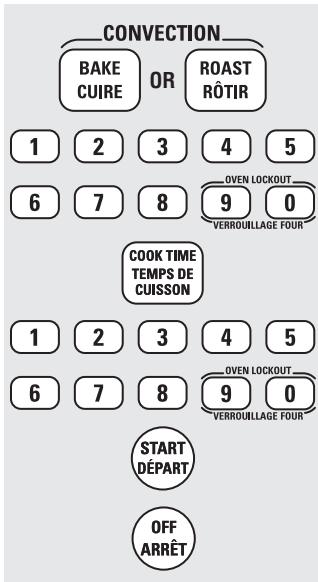
Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-rack baking.

When baking on 3 racks, place one rack in the 2nd (B) position, one on the 4th (D) position and one rack in the 6th (F) position.

Using the timed features for convection baking.

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.



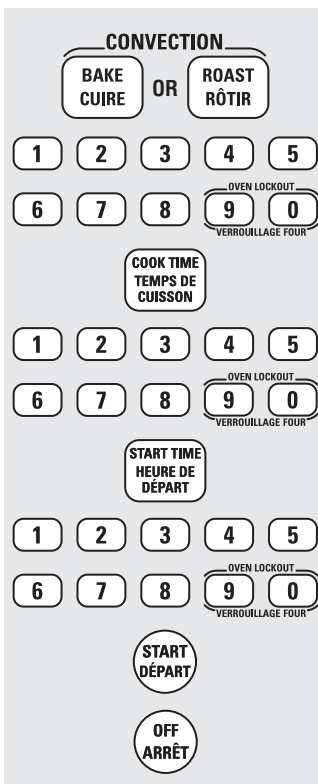
How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The 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** or **CONVECTION ROAST** pad.
 - 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 37.8°C (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 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** or **CONVECTION ROAST** pad once (**CONV BAKE** is displayed).
 - 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 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.

- 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 37.8°C [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.

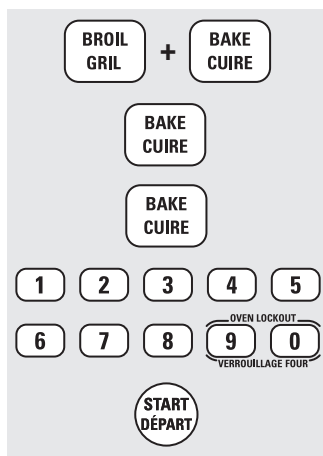
Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

www.GEAppliances.ca

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

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 6–11 degrees Celsius (20–40 degrees Fahrenheit).

NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **BROIL** and **BAKE** 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** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 19°C (35°F) hotter or (-) 19°C (35°F) cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 12°C (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.

The type of margarine will affect baking performance!

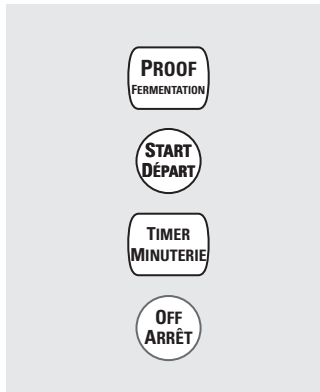
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

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 proofing feature.

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



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

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

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

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

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

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

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

- 3 Set the **TIMER** for the minimum proof time.

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

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

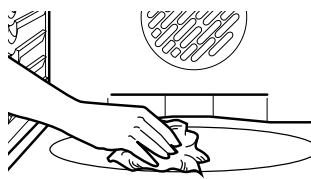
- Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.
- Proofing will not operate when oven is above 52°C (125°F). "HOT" will show in the display.

Using the self-cleaning 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

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

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

NOTE: If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

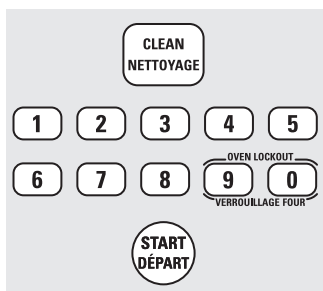
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

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.



How to Set the Oven for Cleaning

⚠ WARNING: The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

- 1 Touch the **CLEAN** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours, 20 minutes is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours, 30 minutes. 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.

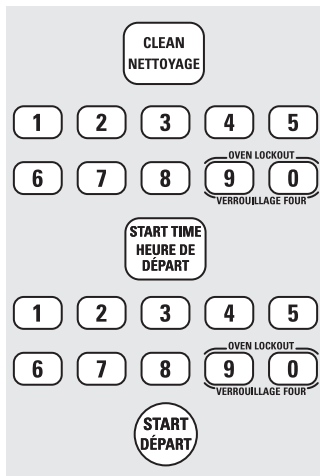
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** light goes off.

When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

- The words **LOCK DOOR** will flash 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** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Using the self-cleaning 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

- 1 Touch the **CLEAN** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours, 20 minutes is needed.

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 TIME** pad.
- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.

- 5 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** light goes off.

When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

After a Clean Cycle

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

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

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

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

- You cannot set the oven for cooking or another self-clean cycle 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 cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

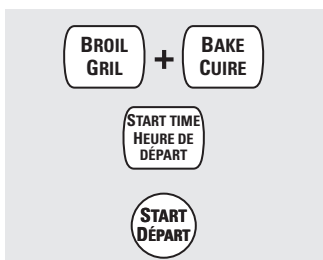
Special features of your oven control.

www.GEAppliances.ca

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, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.



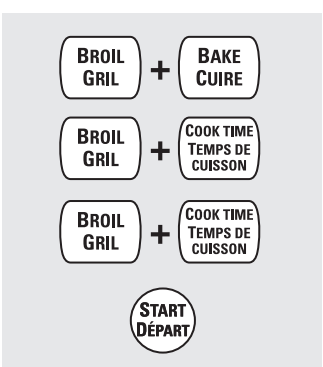
12-Hour Shutdown

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 **BROIL** and **BAKE** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Touch the **START TIME** pad until **no shdn** (no shut-off) appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



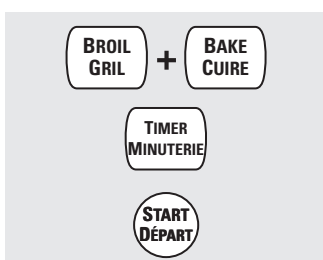
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

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

- 2 Touch the **BROIL** and **COOK TIME** pads. The display will show **F** (Fahrenheit).

- 3 Touch the **BROIL** and **COOK TIME** pads again. The display will show **C** (Celsius).
- 4 Touch the **START** pad.



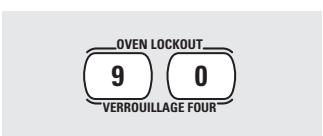
Tones at the End of a Timed Cycle

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

To cancel the 6-second beep:

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

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



Oven Lockout

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

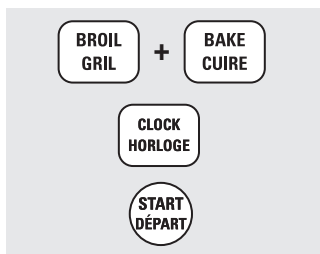
To activate this feature:

- 1 Touch the **9** and **0** pads at the same time for 5 seconds until the control beeps twice. The display will show **LOC** continuously and the time of day, if not blacked out.

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

- 2 To unlock the control, touch the **9** and **0** pads at the same time for 5 seconds until the control beeps twice and **LOC** is removed from the display.

Special features of your oven control.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

Your control is set to use a 12-hour clock.

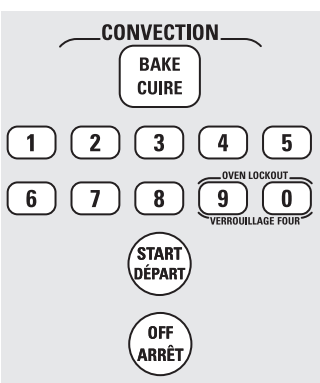
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Touch the **BROIL** and **BAKE** 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 **START TIME** function.



Using Convection Conversion

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

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

- 1 Touch and hold the **CONVECTION BAKE** pad for 4 to 5 seconds.
- 2 Using the number pads, enter the temperature recommended in the recipe.

- 3 Touch the **START** pad.

The display shows the converted (reduced) temperature. For example, if you entered a recipe temperature of 177°C (350°F), the display will show **163°C (325°F)** when it is converted.

- 4 Touch the **OFF** pad when baking is finished.

NOTE: Conversion must be set each time you want to use it. It is not held in memory. Conversion is used on Convection Bake only.

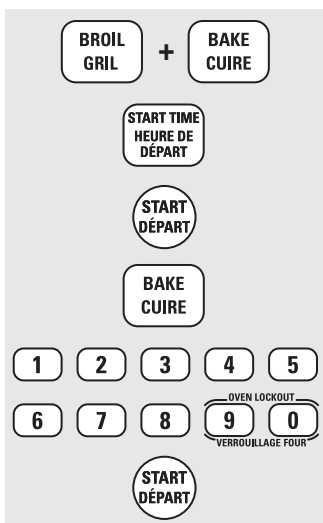
Using the Sabbath feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

www.GEAppliances.ca

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

- 1 Touch and hold **both** the **BROIL** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **OFF** pad and begin again.

- 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 77°C (170°F) and 288°C (550°F). No signal or temperature will be given.

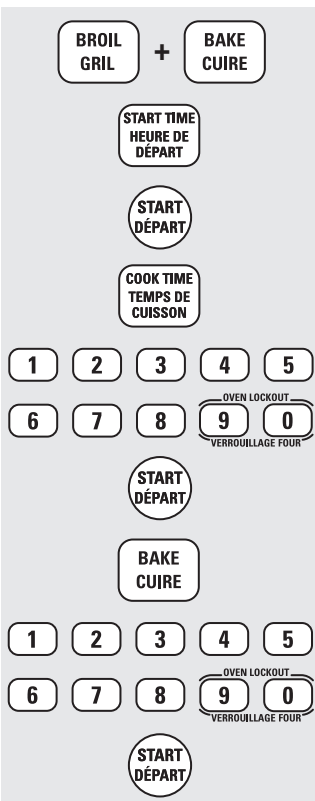
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, \supset \subset will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If \supset \subset doesn't appear in the display, start again at Step 4.

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.

Using the Sabbath feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)



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

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

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

- 1 Touch and hold **both** the **BROIL** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

NOTE: If **bake** or **broil** appears in the display, the **BROIL** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **OFF** pad and begin again.

- 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.

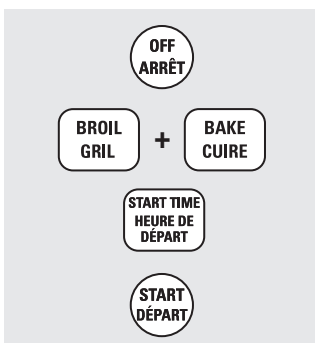
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

- 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 Touch and hold **both** the **BROIL** and **BAKE** 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.

- 5 Choose **12 shdn**, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or **no shdn**, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.

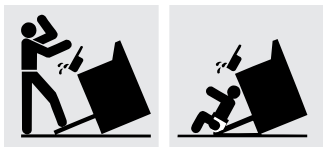
- 6 Touch **START** when the option that you want is in the display (**12 shdn** or **no shdn**).

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

Care and cleaning of the range.

www.GEAppliances.ca

Be sure all controls are 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.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

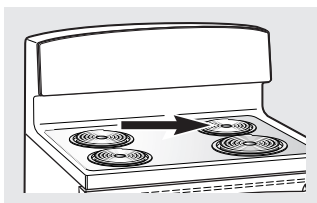
Control Knobs

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 cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

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



Oven Vent

The oven vent is located under the right rear surface unit.

This area could become hot during oven use.

It is normal for steam to come out of the vent.

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

Control Panel

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

See the *Oven 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.

Reactivate the touch pads after cleaning.

Porcelain Enamel Cooktop

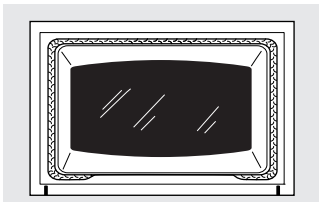
The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to

wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

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

Care and cleaning of the range.



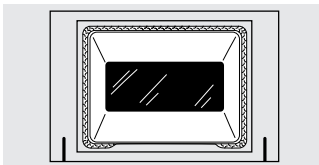
The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

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.



Lift the door straight up and off the hinges.



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

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

The area outside the gasket and the front frame can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

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 steel wool or plastic 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 oven door is removable for cleaning.

Do not lift the door by the handle. Make sure the oven is completely cool.

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

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

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

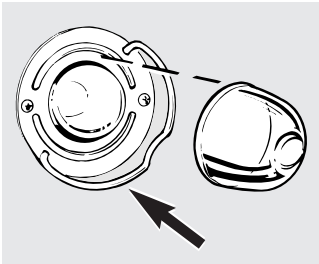
To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled, steel-wool pads may also be used.

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

To clean the outside of the door:

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



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.

To remove the cover:

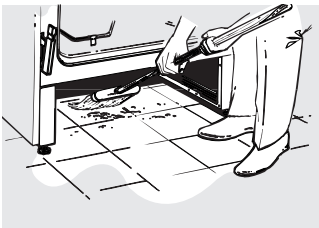
- 1 Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

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

To replace the cover:

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



Clean under the range.

Storage Drawer Removal (on some models)

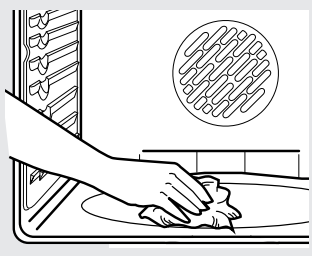
To remove the storage drawer:

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

To replace the storage drawer:

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

Care and cleaning of the range.

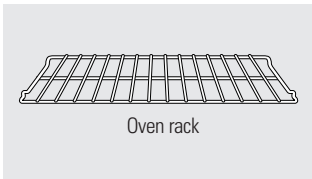


Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Oven Floor

Do not clean the broil element. Any soil will burn off when the element is heated. Clean the oven floor with warm, soapy water.

On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. If spillovers, residue or ash accumulate on the oven floor, wipe up before self-cleaning.



Oven rack

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide.

It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

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

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

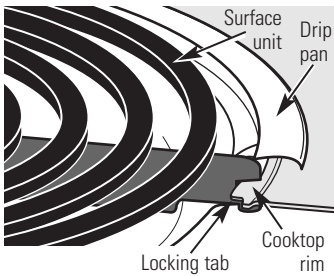
National Parts Centre **1.800.661.1616**
www.GEAppliances.ca

Painted Surfaces

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

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

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



When properly seated, the locking tab should lock onto the cooktop rim through the notch in the drip pan.

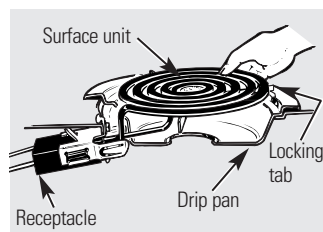
Surface Units

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

To remove a surface unit:

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

- 1 Push the surface unit back toward the receptacle to free the locking tab from the cooktop.



- 2 Lift the surface unit about 2.5 cm (1 inch) above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 2.5 cm (1 inch). If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

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

To replace a surface unit:

- 1 Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.
- 2 Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.



- 3 Push the surface unit in and down to lock the tab in place so it rests evenly in the cooktop.

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

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

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

Drip Pans

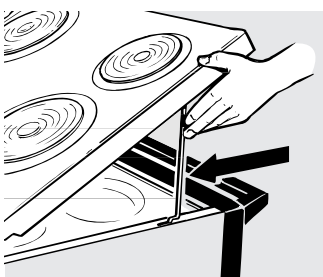
Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

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

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

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

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



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

Lift-Up Cooktop

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

To make cleaning easier, the entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

The surface units and drip pans do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier.

There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

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

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

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units do not work or they do not work properly	The self-clean cycle has been set.	<ul style="list-style-type: none"> During a self-clean cycle, the surface units will not work. touch the OFF pad to stop the self-clean cycle or wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units. See the <i>Using the surface units</i> section.
	The surface units are not plugged in solidly.	<ul style="list-style-type: none"> With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Control signals after entering cooking time or start time	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly	Door not open to the broil stop position as recommended.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the BROIL pad.
	Improper rack position being used.	• See the <i>Broiling Guide</i> .
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i> .
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven too hot.	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Storage drawer is crooked	Rear drawer support is on top of the guide rail.	• Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
Storage drawer won't close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	• Reposition the drawer and power cord. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	• Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven racks are difficult to slide	The racks were cleaned in a self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set. Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section. 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.
"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"> Close the oven door.
LOCKED" 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"> Touch the OFF pad. Allow the oven to cool.
"F – and a number or letter" flash in the display	You have a function error code. If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the OFF pad. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The clock is turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BROIL and BAKE pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.

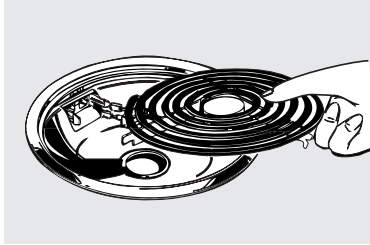
Problem	Possible Causes	What To Do
Loc On appears in the display	The oven controls have been locked.	<ul style="list-style-type: none"> • See the Oven lockout section to unlock.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> • This is temporary.
Steam from the vent	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. To maximize cooking evenness, the fan is designed to operate in both directions, with a pause in between.
No power supply from convenience outlet on top of backguard (on some models)	Small appliance plug is not completely inserted in the convenience outlet.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the small appliance plug is properly inserted.
	The backguard is too hot and the convenience outlet breaker has tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the range to cool, then reset the circuit breaker by pressing the switch located near the convenience outlet.

Accessories.

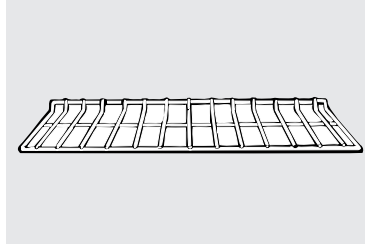


Looking For Something More?

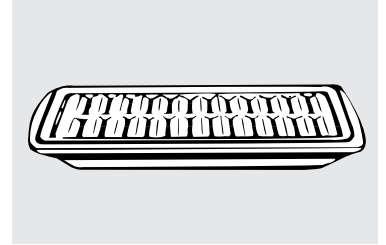
To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at **1.800.661.1616**.



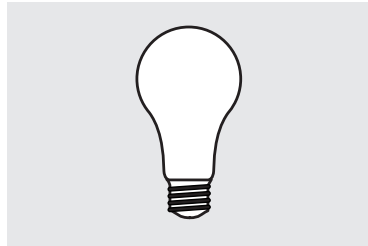
Surface Elements and Drip Pans



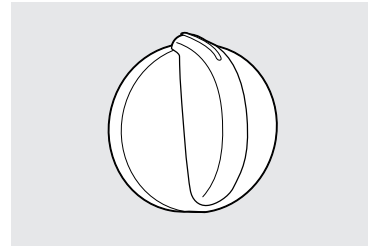
Oven Racks



Broiler Pan



Light Bulbs



Knobs

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

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

Electric Range Warranty.



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

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

For The Period Of: **Mabe Will Replace:**

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, we will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage to the glass cooktop (if included) caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the glass cooktop (if included) caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Product not accessible to provide required service.

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

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

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

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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

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



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

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



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

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



Contact Us

www.GEAppliances.ca

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

Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3



Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

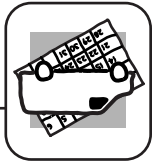
Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Service à la clientèle.



www.electromenagersge.ca

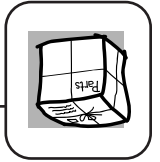
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



www.electromenagersge.ca

Prise de rendez-vous

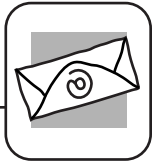
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 7 jours par semaine.



www.electromenagersge.ca

Pièces et accessoires

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



www.electromenagersge.ca

Pour nous contacter

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



www.electromenagersge.ca

Enregistrement des appareils

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

Cuisinière électrique—Garantie.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs MABE autorisés. Pour obtenir du service en ligne, veuillez nous visiter au site www.electromenagers.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.

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

Pendant une période de :

Mabe remplacera :

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

Un an

à compter de la date d'achat d'origine

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Installation, livraison ou entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si composants) provoquée par l'usage de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si composants) causée par des éclaboussures de produits sucrés durs, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel d'utilisation.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté au Canada pour utilisation domestique dans Canada. Le service à domicile 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

Instructions de sécurité	Mode d'emploi	Entretien et nettoyage	Dépannage	Service à la clientèle
--------------------------	---------------	------------------------	-----------	------------------------

<i>Service à la clientèle</i>	<i>Dépannage</i>	<i>Entretien et nettoyage</i>	<i>Mode d'emploi</i>	<i>Instructions de sécurité</i>
--------------------------------------	-------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	--

Notes.

Instructions de sécurité	Mode d'emploi	Entretien et nettoyage	Dépannage	Service à la clientèle
---------------------------------	----------------------	-------------------------------	------------------	-------------------------------

Accessoires.

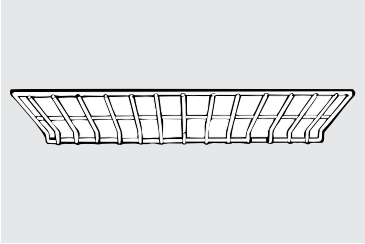
Vous cherchez autre chose?



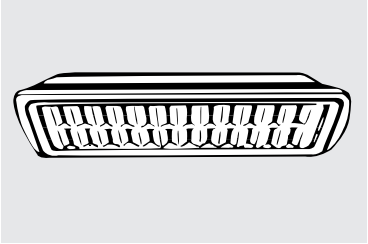
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au 1.800.661.1616.



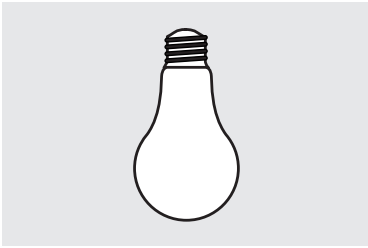
Éléments de surface et cuvettes de propreté



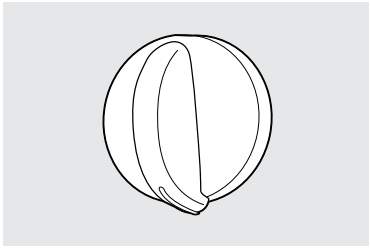
Grilles du four



Lèchevite



Ampoules électriques



Boutons

Problème	Causes possibles	Solution
L'afficheur indique « Loc On »	Le contrôle du four est verrouillé.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour déverrouiller le contrôle, voyez la section <i>Verrouillage du four</i>.
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	<p>Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.</p> <p>Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section <i>Utilisation du four autonomeoyant</i>. • Cette odeur est temporaire.
Vapeur s'échappant de l'évent	<p>Lorsque vous utilisez la convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent. Quand le nombre de grilles ou le volume d'aliments en cours de cuisson augmente, la quantité de vapeur visible augmente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal.
Bruit de ventilateur	<p>Il se peut qu'un ventilateur de convection s'arrête et se mette en marche automatiquement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal. Pour maximiser l'uniformité de la cuisson, le ventilateur est conçu pour opérer dans les deux directions, avec une pause entre les deux. • Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électroménager dans la prise de courant.
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dossier de protection (sur certains modèles)	<p>Le dossier est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez refroidir le dossier de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage



Instructions
de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solution
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	Les grilles ont été nettoyées par auto-nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et essuyez les côtés des grilles avec le papier essuie-tout. N'utilisez pas Pam® ni aucun autre aérosol lubrifiant.
Fumée excessive pendant l'auto-nettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant CLEAN s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'auto-nettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'auto-nettoyage	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four auto-nettoyant</i>. Enlevez les renversements importants avant de démarter l'auto-nettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'auto-nettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.
Les mots « LOCK DOOR » clignote à l'afficheur	L'auto-nettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé quand vous voulez faire cuire quelque chose	La porte du four est verrouillée parce que la température intérieure du four n'est pas retombée en dessous de la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Essayez de réactiver les commandes. Debrancher complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebrancher-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente.
L'afficheur est effacé	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
L'afficheur clignote	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Caractéristiques spéciales de commande de votre four</i>.
L'afficheur n'indique pas SF	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez appuyer simultanément sur les touches BROIL (GRIL) et BAKE CUIRE et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.	<ul style="list-style-type: none"> Reprogrammez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.

Probleme	Causes possibles	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à appuyer sur la touche BROIL (GRIL). • Voyez le <i>Guide de cuisson au gril</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Position de grille incorrecte. • Voyez le <i>Guide de cuisson au gril</i>.
Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le <i>Guide de cuisson au gril</i>.
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>
La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplochez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. • Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.
Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez votre four refroidir jusqu'à une température inférieure à la température de verrouillage.
Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions <i>Dépose du tiroir de rangement à la section Entretien et nettoyage de votre cuisinière</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le tiroir et le cordon électrique. Voyez les instructions <i>Dépose du tiroir de rangement à la section Entretien et nettoyage de votre cuisinière</i>.
Le tiroir de rangement ne ferme pas	Le cordon électrique bloque peut-être le tiroir en bas et à l'arrière de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions <i>Dépose du tiroir de rangement à la section Entretien et nettoyage de votre cuisinière</i>.
La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la cuisinière refroidir et reprogrammez les commandes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la cuisinière refroidir et reprogrammez les commandes.
Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal.
Crêpement ou craquement	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	

Conseils de dépannage
Economisez du temps et de l'argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.



Problème	Causes possibles	Solution
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou fonctionnent correctement	Le cycle d'autonettoyage fonctionne. Les unités de surface ne sont pas bien branchées.	<ul style="list-style-type: none"> Pendant l'autonettoyage, les éléments de surface ne fonctionnent pas. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez que ce cycle se termine pour mettre en marche les éléments de surface. Consultez la section <i>Utilisation des éléments de surface</i>. Les contrôles en position OFF (arrêt), vérifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise. Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
La console émet un signal sonore après avoir entré une temps de cuisson ou heure de départ	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche BAKE (CUIRE) et la température souhaitée ou la touche CLEAN (NETTOYAGE) et la durée de nettoyage souhaitée.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées. Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale. Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.
L'ampoule du four ne marche pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse. Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez l'ampoule ou remplacez-la. Appellez le service.

Avant d'appeler le réparateur...

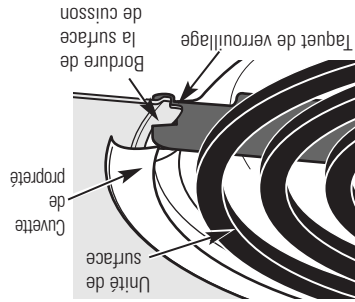
Assurez-vous que les contrôles soient en position Off (arrêt) et que les unités de surface soient froides avant d'essayer de les enlever.

Unités de surface

Pour nettoyer les unités de surface, tournez le contrôle à son réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpents brûleront toute la saleté.

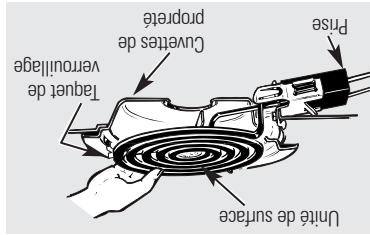
Pour enlever une unité de surface :

Pour enlever les cuvettes de propre afin de les nettoyer, vous devez d'abord enlever les unités de surface.



Bien installé, le taquet de verrouillage doit se verrouiller dans la bordure de la surface de cuisson en passant par l'encoche qui se trouve dans la cuvette de propre.

1 Pousser l'unité de surface vers l'arrière vers la prise pour libérer le taquet de verrouillage de la surface de cuisson.



2 Soulevez l'unité de surface environ 1 pouce au dessus de la cuvette de propre et faites-la sortir en tirant.

Ne soulevez jamais l'unité de surface plus d'un pouce. Si vous le faites, il risque de ne pas reposer à plat sur la cuvette de propre quand vous le rebranchez.

NOTE : Si vous soulevez souvent l'unité de surface plus d'un pouce au dessus de la cuvette de propre, vous endommagerez la prise de façon permanente.

Cuvettes de propre

Enlevez les unités de surface. Soulevez ensuite les cuvettes de propre.

Placez-les dans un récipient fermé. Ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et séchez.

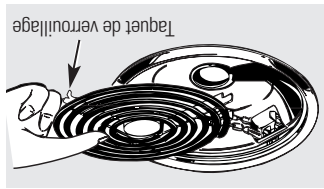
Vous pouvez également laver les cuvettes de sécurité dans une laveuse à vaisselle.

Instructions de sécurité

Pour remettre en place une unité de surface :

1 Remplacez la cuvette de propre dans le creux de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette de propre soit alignée à la prise.

2 Insérez les contacts de l'unité de surface dans la prise, en les faisant passer par l'ouverture de la cuvette de propre.



3 Pousser l'unité de surface vers l'intérieur et le bas pour fixer le taquet en place, de manière à ce que l'unité repose bien sur la surface de cuisson.

Ne plongez jamais les unités de surface dans des liquides quelconques.

Ne nettoyez jamais les unités de surface dans une laveuse à vaisselle.

Ne pliez jamais les contacts de l'unité de surface.

N'essayez jamais de nettoyer, d'ajuster ou de réparer de quelque manière que ce soit la prise.

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Nettoyez souvent la surface située sous les cuvettes de sécurité. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

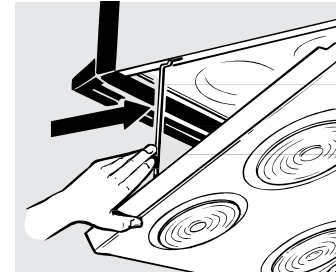
Ne recouvrez pas de papier aluminium les cuvettes de propre. Si vous utilisez du papier aluminium tellement près de la prise, vous risquez d'occasionner des secousses, un incendie ou des dommages à la cuisinière.

Surface de cuisson basculante

Nettoyez souvent l'emplacement situé sous la surface de cuisson. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

Pour nettoyer plus facilement, vous pouvez soulever toute la surface de cuisson et elle peut tenir en position soulevée.

Vous n'avez pas besoin d'enlever les unités de surface et les cuvettes de propre; cependant, vous pouvez enlever une pour faciliter le soulèvement de la surface de cuisson.



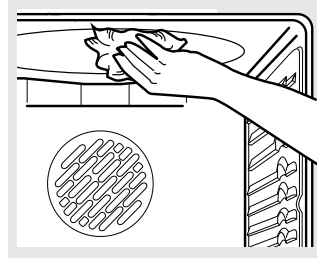
Service à la clientèle

Il y a deux tiges de soutien qui se verrouillent en place quand la surface de cuisson est élevée. Après avoir nettoyé la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites bien attention de ne pas vous coincer les doigts. Pour laisser descendre la surface de cuisson, poussez les tiges à l'arrière de la cuisinière et faites descendre doucement de manière à ce que la surface de cuisson repose bien en place.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Sole du four

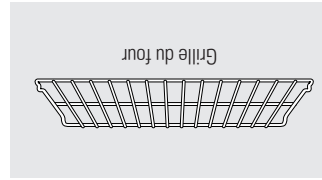
Ne nettoyez pas l'élément de grill. Toutes les salissures seront brûlées et disparaîtront lorsque l'élément sera chauffé. Nettoyez la sole du four à l'eau savonneuse chaude.



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Grilles du four

Toutes les grilles du four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et asséchez avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.



Grille du four

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, il rayera votre surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Centre national de pièces
1.800.661.1616
www.electromenagerse.ca

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés, le haut du tableau de commande et la façade du tiroir. Nettoyez-les à l'eau et au savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de produits commerciaux de nettoyage de fours ou de poudres à récure, tampons en laine d'acier ou produits abrasifs agressifs sur les surfaces peintes.

2 Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

3 Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.

4 Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.

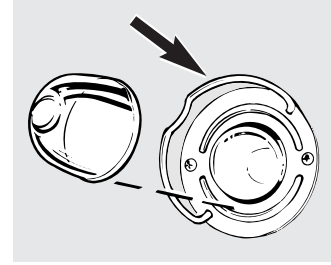
Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

- 1 Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection. N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.



Bride de la protection.

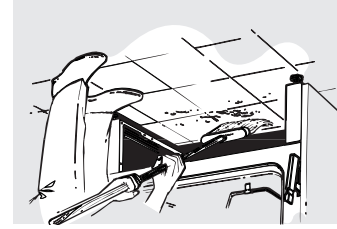
Pour remplacer le tiroir d'entreposage :

- 1 Insérez les rainures qui sont derrière le tiroir au-delà des stops sur les rainures du four.
- 2 Soulevez le tiroir si nécessaire, pour facilement l'insérer.
- 3 Laissez le devant du tiroir vers le bas, et poussez-le ensuite pour le fermer.

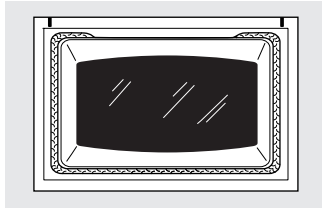
Enlever le tiroir d'entreposage (sur certains modèles)

Pour enlever le tiroir d'entreposage :

- 1 Tirez complètement le tiroir.
- 2 Inclinez le devant du tiroir, et enlevez-le.



Nettoyez sous le fourneau.



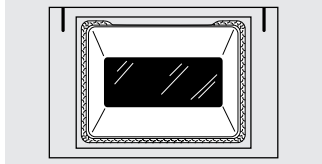
Le joint est discontinu en bas pour permettre une circulation adéquate de l'air.

Ne frottez pas le joint de la porte et ne le nettoyez pas—il a une très faible résistance aux abrasifs.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.



Soulevez la porte verticalement et hors de ses gonds.



Le joint est conçu avec une ouverture dans le bas pour permettre une bonne circulation d'air.

Parce que l'espace à l'intérieur du joint est nettoyé durant le cycle d'auto-nettoyage, vous n'avez pas besoin de le nettoyer à la main.

La zone à l'extérieur de la porte peut être nettoyée avec une laine d'acier remplie de savon ou un tampon de plastique, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution d'eau et de vinaigre.

Ne pas frotter ou nettoyer le joint de la porte ; ce dernier a une très faible résistance à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, de n'importe quelle façon, ou s'il s'est déplacé sur la porte, vous devez le changer.

Porte de four amovible

La porte du four est démontable pour le nettoyage.

Ne pas soulever la porte par la poignée.

Assurez-vous que le four soit complètement froid.

Pour enlever la porte, ouvrez-la jusqu'à la position d'arrêt spécial. Agrippez-la ensuite fermement sur les deux côtés, et soulevez-la verticalement et hors de ses gonds.

Ne pas placer vos mains entre les gonds et la charpente de la porte du four.

Pour replacer la porte, assurez-vous que les gonds sont dans la position d'arrêt spécial. Positionnez les fentes dans le bas de la porte, directement par-dessus les gonds, et baissez-les dessus.

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

■ Vérifiez qu'il n'y a pas trop d'eau qui s'insère dans les trous ou fentes de la porte.

■ Du savon et de l'eau sont habituellement suffisants. Des élaboussures ou des débordements importants pourraient nécessiter un nettoyage abrasif doux. Des tampons remplis de savon ou une laine d'acier peuvent aussi être utilisés.

Ne pas laisser des débordements de nourriture ayant un haut taux de sucre ou d'acide (tel que du lait, des tomates, du sauerkraut, des jus de fruits ou de la garniture de tarte) sur la surface. Ils pourraient causer une tâche mate, même après le nettoyage.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

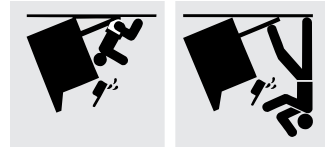
- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer complètement le haut, les côtés et le devant de la porte. Rincez abondamment. Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer le verre de l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler à l'intérieur de l'évent.
- Si une tâche sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit abrasif doux et une éponge à récureur pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les élaboussures de marinades, de jus de fruit, de sauce tomate et de jus d'arrosage des viandes contiennent des acides qui peuvent être à l'origine de décolorations, et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récureur ou de produits très abrasifs sur l'extérieur de la porte.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour complètement nettoyer le dessus, les côtés et le dessous de la porte du four. Bien rincer. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyeur à fenêtre pour nettoyer la fenêtre sur le côté extérieur de la porte. Ne pas laisser des gouttelettes d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- Des déversements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates ou de jus pour la viande contenant des acides pourraient causer une décoloration et devrait immédiatement essuyer. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincer.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs pour le four, des nettoyeurs en poudre et des abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer

⚠ AVERTISSEMENT! Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



Comment retirer la pellicule d'expédition protectrice et le ruban d'emballage

Pour s'assurer qu'il n'y ait aucun dommage au fini du produit, le moyen le plus sûr de retirer l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils est une application d'un détergent liquide de lave-vaisselle. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez tremper.

REMARQUE : l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut pas être retiré s'il est cuit sur la surface.

Boutons de commande

Les boutons de commande se retirent pour faciliter leur nettoyage. Assurez-vous que les boutons soient en position **OFF (ARRÊT)** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Remplacez les boutons en position **OFF (ARRÊT)** pour vous assurer qu'ils soient bien placés.

Évent du four

L'évent du four est situé dessous de l'élément de surface arrière droit.

Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four.

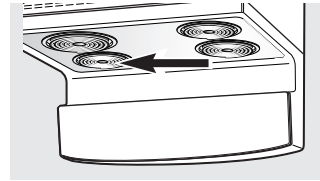


Tableau de commande

Si vous le souhaitez, les touches de commande peuvent être désactivées avant le nettoyage.

Voyez les renseignements sur la fonction **Verrouillage du four** à la section **Caractéristiques spéciales des commandes de votre four**, dans le présent manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Surface de cuisson en porcelaine vitrifiée

La surface de la porcelaine vitrifiée est solide, mais elle peut se casser si on l'utilise mal. Cette surface résiste aux acides. Cependant, il faut enlever tout aliment acide qui se répand sur cette surface (jus de fruits, tomate ou vinaigre). Si de l'acide se répand sur la surface de cuisson alors qu'elle est chaude, utilisez une serviette en papier sèche ou un linge sec pour un linge sec.

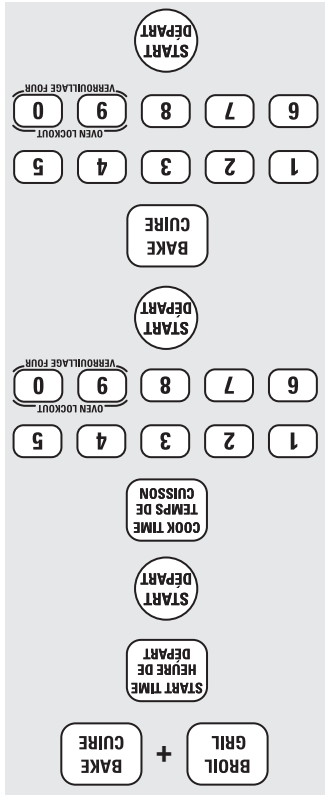
Utilisation de la caractéristique sabbat. (sur certains modèles)

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

Comment régler la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique pour la cuisson/le rôtissage minutes

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

- 1 Appuyez **simultanément** sur les deux touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **Sabbath (Sabbat)** apparaisse à l'afficheur.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)** et **BAKE (CUIRE)**, vous n'avez pas appuyé (gril) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé **simultanément** sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)**. Appuyez sur la touche **START TIME (ARRÊT)** et recommencez.
- 4 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **Sabbath (Sabbat)** apparaisse à l'afficheur.
- 5 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)** et **BAKE (CUIRE)**, vous n'avez pas appuyé (gril) apparaît à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si **☐** n'apparaît pas à l'afficheur, recommencez à l'étape 7.
- 6 Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**, entrez la nouvelle température en utilisant les touches **START (DÉPART)** numériques et appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de **☐** à **☐** et **0:00** apparaît, indiquant que le four est éteint, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Lorsque l'afficheur indique **☐**, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique **☐**, le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment sortir de la caractéristique sabbat

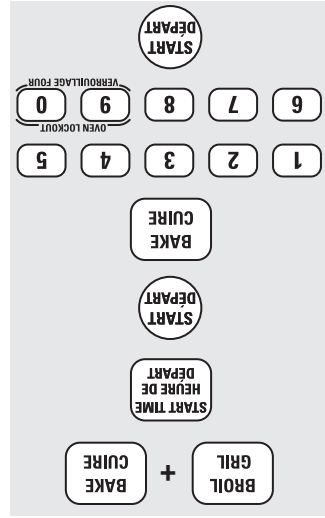
- 1 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.
- 2 Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement **☐** s'affiche.
- 3 Appuyez **simultanément** sur les deux touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
- 4 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **12 shdn (arrêt 12 h)** ou **no shdn (pas d'arrêt)** apparaisse à l'afficheur.
- 5 Sélectionnez **12 shdn**, pour indiquer que le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures, ou **no shdn**, indiquant que le four ne s'arrêtera pas automatiquement après 12 heures.
- 6 Appuyez sur **START (DÉPART)** quand l'option souhaitée est affichée (**12 shdn** ou **no shdn**).
- 7 **REMARQUE** : S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.

Utilisation de la caractéristique sabbat. (sur certains modèles)

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

La caractéristique sabbat peut seulement être utilisée pour la cuisson courante et le rôtissage. Elle ne peut pas être utilisée pour la cuisson à convection, la cuisson au grill, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut-être allumée et laissée allumée.



Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

1 Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

2 Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, **C** apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si **C** n'apparaît pas à l'afficheur, recommencez à l'étape 4.

3 Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**, entrez la température souhaitée en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche **START (DEPART)**.

4 **REMARQUE :** Si **bake (cuisson courante)** ou **broil (grill)** apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches **BROIL (GRILL)** et **BAKE (CUIRE)**. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** et recommencez.

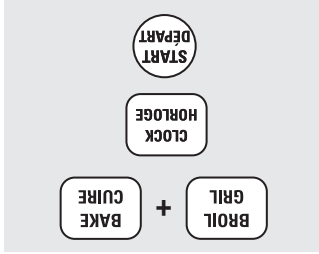
5 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DEPART)** jusqu'à ce que **SABBATH (Sabbat)** apparaisse à l'afficheur. Appuyez sur la touche **START (DEPART)** et **C** s'affiche.

6 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**. Aucun signal sonore n'est émis.

7 À l'aide des touches numériques, entrez la température souhaitée entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure



NOTE : Votre tableau de commande est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

Si vous le préférez, vous pouvez utiliser une horloge de 24 heures ou effacer l'affichage de l'horloge. Suivez les étapes ci-dessous.

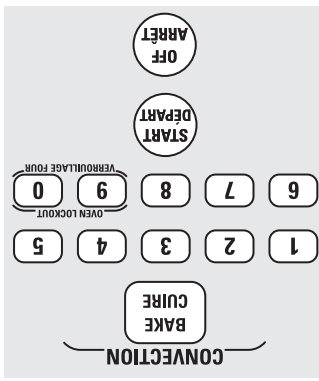
1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.

2 Appuyez une fois sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**. L'afficheur indique **12 hr.** Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

NOTE : Si l'heure est effacée, vous ne pourrez pas utiliser **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.

Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour changer à une horloge de 24 heures. L'afficheur indique **24 hr.** Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour effacer l'affichage de l'horloge. L'afficheur indique **OFF (DÉSACTIVE)**. Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**.

Utilisation de la conversion de convection



En utilisant la conversion de convection, vous pouvez automatiquement convertir la température du four d'une température de cuisson traditionnelle à une température de cuisson à convection.

Pour convertir la température du four à une température pour convection, suivez les étapes suivantes :

1 Appuyez et tenez appuyée la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pendant 4 ou 5 secondes.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température recommandée dans la recette.

NOTE : Vous devez régler la conversion chaque fois que vous voulez l'utiliser. Elle ne reste pas en mémoire. La conversion n'est utilisée que pour la cuisson à convection.

3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**. L'écran indique la température convertie (réduite). Par exemple, si vous avez inscrit une température de recette de **163°C (350°F)**, l'écran indique **163°C (325°F)** quand la conversion a eu lieu. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** quand la cuisson est terminée.

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four

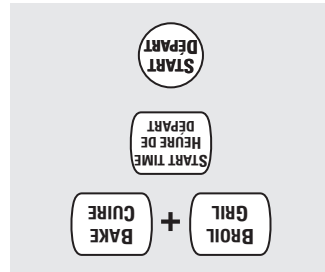
www.electromenagerse.ca

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaitez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer. Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées. Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START (DEPART)**. Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant, à l'exception de la fonction **sabat**, qui devra être reprogrammée.

Instructions de sécurité

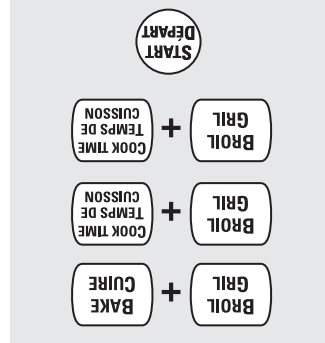
Mode d'emploi

- Arrêt automatique après 12 heures**
- 1 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DEPART)** jusqu'à ce que le message « **no shdn** » (pas d'arrêt) apparaisse à l'afficheur.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DEPART)** pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.
- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.



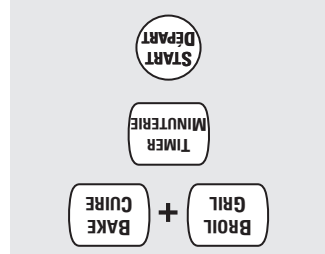
Températures en degrés Fahrenheit ou Celsius

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
- 2 Appuyez sur les touches **BROIL (GRIL)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**. L'afficheur indique **F** (Fahrenheit).
- 3 Appuyez de nouveau sur les touches **BROIL (GRIL)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**. L'afficheur indique **C** (Celsius).
- 4 Appuyez sur la touche **START (DEPART)**.



Signaux sonores à la fin d'un cycle minute

- 1 Appuyez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**. Cet afficheur indique **CON BEEP (BIP CONTINU)**. Appuyez de nouveau sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**. L'afficheur indique **BEEP**. (Cette opération annule le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.)
- 2 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.



Verrouillage du four

- 1 Appuyez en même temps sur les touches **9** et **0** pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le contrôle fasse deux bips. L'écran indique **LOC** continuellement et l'heure, s'il continue à afficher.
- 2 Pour utiliser cette caractéristique :
 Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches de manière à ne pas les activer quand vous appuyez dessus.
 Pour déverrouiller le contrôle, appuyez en même temps sur les touches **9** et **0** pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le contrôle fasse deux bips et **LOC** disparaisse de l'écran.
- REMARQUE :** Toutes les fonctions de cuisson et de minuterie sont annulées quand vous verrouillez le contrôle.



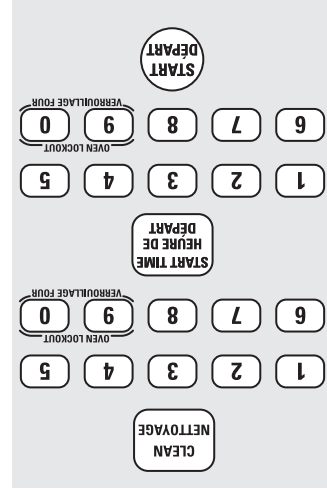
Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four autonettoyant

Comment différer le début de l'autonettoyage

- 1 Appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
 - 2 À l'aide des touches numériques, inscrivez la durée de nettoyage désirée, si vous avez besoin d'une durée autre que 4 heures 20 minutes.
 - 3 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage commence.
- Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 3 heures à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.
- Une fois le voyant **LOCKED** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.
- La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique l'heure de la mise en marche du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** s'éteigne.



Après l'autonettoyage

- Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.
- Si le reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.
- Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.
- Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.
- Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
- Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes correctement réglées pour que le cycle fonctionne correctement.

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre, ou d'utiliser une hotte de ventilation pendant le premier cycle d'autonettoyage.



Retirez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four.

NOTE : Si votre four est équipé de grilles porcelanisées de couleur grise, vous pouvez les laisser dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.

La saleté se trouvant sur l'armature

frontale de la cuisinière et autour de la partie extérieure du joint de la porte devra être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude et avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des produits nettoyants tels que Soft Scrub® Rincez-les soigneusement à l'eau claire et séchez-les.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage, elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.

Assurez-vous que la protection de l'ampoule électrique du four est bien en place et que la lampe du four est éteinte.

Essayez tous les renversements importants sur la sole du four. Remplacez-le. Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.

Comment régler le four l'autonettoyage

▲ AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

1 Appuyez une fois sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.

2 Si l'aide des touches numériques, inscrivez la durée de nettoyage désirée, si vous avez besoin d'une durée autre que 4 heures 20 minutes.

3 Appuyez sur la touche **START (DEPART)**. La durée de nettoyage est normalement de 4 heures, 30 minutes. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

■ Les mois « **LOCK DOOR** » clignote si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

■ Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**. Quand le voyant **LOCKED** s'éteint, indiquant que le four a refroidi jusqu'à une température en dessous de la température de ventilation, vous pouvez de nouveau ouvrir la porte.

La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique la durée de nettoyage restante. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de ventilation, et que le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** s'éteigne.

Une fois le voyant **LOCKED** éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

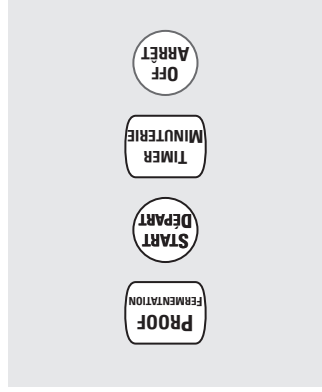
17

Utilisation des caractéristiques de fermentation.

La caractéristique de fermentation fournit un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.

Comment régler le four pour la fermentation (sur certains modèles)

- 1 Mettez la pâte couverte dans un plat et dans le four sur la grille B ou C.
 - 2 **REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un chiffon ou d'un film plastique graissé (vous devrez peut-être fixer le film plastique sous le plat pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).
Appuyez sur la touche **PROOF (FERMENTATION)**, puis sur la touche **START (DÉPART)**.
 - 3 Programmez **TIMER (MINUTERIE)** à la durée de fermentation minimum.
- L'afficheur indique **Pf** (fermentation).
- La lampe intérieure du four s'allume et reste allumée pendant la fermentation.
- La caractéristique de fermentation fournit automatiquement la meilleure température pour le processus et donc, ne demande pas de réglage.
- N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température de fermentation du four n'est pas suffisante pour garder les aliments à des températures ne présentant aucun danger. Utilisez la caractéristique **WARM (RÉCHAUD)** pour maintenir les aliments au chaud.
 - La fermentation ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 52 °C (125 °F). Le mot « HOT » (CHAUD) apparaît à l'afficheur.



Réglage du thermostat du four —

Faites-le vous-même!

www.electromenagerse.ca

Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).

REMARQUE : Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson courante et de rôtissage; il n'affectera pas les températures du grill ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.

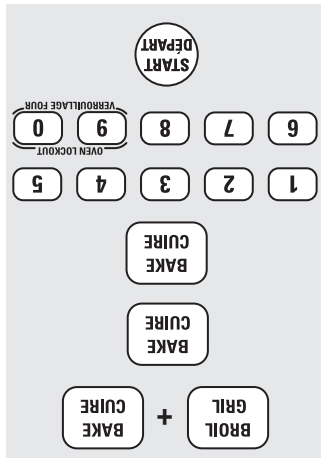
Pour régler le thermostat

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BRÖIL (GRILL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SE**.

- 2 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**. Un nombre à deux chiffres s'affiche.

Appuyez de nouveau sur **BAKE (CUIRE)** pour alterner entre une augmentation et une diminution de la température du four.

- 3 La température du four peut être réglée pour être de 19 °C (35 °F) de plus ou de moins. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre où vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 12 °C (15 °F), appuyez sur 1 puis 5.
- 4 Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche **START (DÉPART)** pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.



Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse.

La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à faible teneur en matière grasse contiennent moins de gras et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Service à la clientèle

Dépannage

Entretien et nettoyage

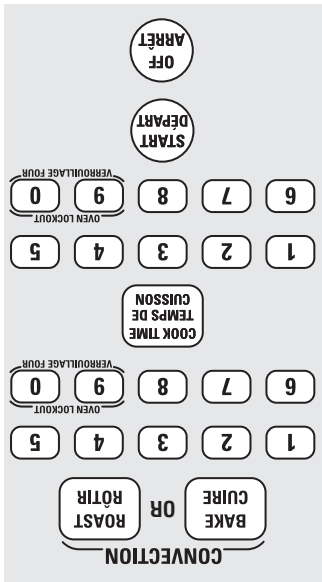
Mode d'emploi

Instructions de sécurité

Utilisation de la minuterie pour la cuisson à convection.

Vous entendez un ventilateur quand vous cuisez à convection. Le ventilateur s'arrête quand vous ouvrez la porte, mais le four continue à chauffer.

NOTE : Les aliments qui pourrissent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc, ne doivent pas rester plus d'une heure à température ambiante après leur cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte parce que la chaleur de l'ampoule active la croissance des bactéries dangereuses.



Le four se met en marche immédiatement et cuit pendant la durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

1 Appuyez sur la touche **CONVECTION**

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de cuisson.

3 Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

NOTE : Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée du temps de cuisson.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée choisie de temps de cuisson. Le temps minimum de cuisson que vous pouvez régler est de 1 minute.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

La température de four que vous avez réglée et le temps de cuisson que vous avez choisi apparaissent sur l'écran.

5 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**,

6 À la fin de la cuisson à convection (37,8 °C / 100 °F), l'écran affiche la température de four que vous avez réglée et un compte à rebours du temps de cuisson. L'affichage commence à changer quand la température atteint

6 À la fin de la cuisson à convection, le four s'arrête. La tonalité de fin du cycle se fait entendre. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer ce qui est affiché le cas échéant.

7 Enlevez les aliments du four. Attention, les aliments que vous laissez dans le four contiennent à cuire après que vous ayez mis les contrôles en position **OFF (ARRÊT)**.

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

1 Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION) ou CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** (**CONV BAKE** apparaît sur l'écran).

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

NOTE : Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée du temps de cuisson.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée choisie de temps de cuisson.

5 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.

NOTE : Une tonalité se fait entendre si vous utilisez la cuisson différée et vous n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)** après avoir inscrit la température de cuisson.

6 Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'écran affiche la température en train de changer (à partir de 37,8 °C / 100 °F) et un compte à rebours du temps de cuisson.

7 À la fin de la cuisson à convection minuite, le four s'arrête. La tonalité de fin du cycle se fait entendre.

8 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer ce qui est affiché le cas échéant.

9 À la fin de la cuisson, enlevez les aliments du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments que vous laissez dans le four contiennent à cuire après que vous ayez mis les contrôles en position **OFF (ARRÊT)**.

Métal et verre

Ustensiles de cuisine pour le four à convection

Vous pouvez utiliser dans votre four à convection toutes ces catégories d'ustensiles de cuisine. Cependant, les ustensiles en métal chauffent le plus vite et sont recommandés pour les fours à convection.

- Les ustensiles à surface sombre ou matte cuisent plus vite que les ustensiles brillants.
- Les ustensiles en verre ou en céramique cuisent plus lentement.

Quand vous cuisinez des biscuits, vous aurez d'excellents résultats en utilisant une tôle à biscuits plate plutôt qu'un ustensile à rebords bas.

Pour les recettes comme le poulet au four, utilisez un ustensile à côtés bas. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans un ustensile qui a des côtés larges.

Papier et matière plastique

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez que votre ustensile de cuisine laisse de la place dans le four, pour la circulation d'air. Si vous cuisinez avec plusieurs casseroles, laissez de l'espace entre elles. Également, assurez-vous que les casseroles ne se touchent pas ou ne touchent pas les parois du four.

Vous pouvez utiliser dans un four à convection les contenants en papier et en matière plastique résistant à la chaleur qui sont recommandés pour les fours traditionnels. Vous pouvez aussi utiliser les ustensiles de cuisine qui résistent à la chaleur jusqu'à des températures de 205 °C (400 °F), quand le four est à une température inférieure à 205 °C (400 °F).

Réglage du four pour cuire ou rôtir à convection

- 1 Appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** ou **CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

Pour changer la température du four, appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** ou **CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)**, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

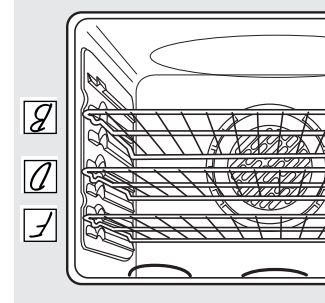
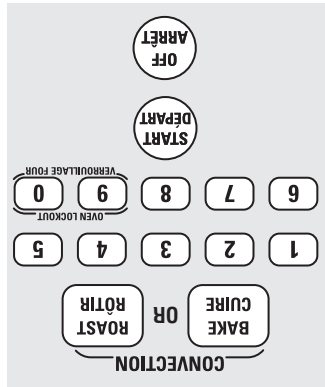
NOTE : Vous entendez un ventilateur quand vous cuisinez à convection. Le ventilateur s'arrête quand vous ouvrez la porte, mais le four continue à chauffer.

Quand le four commence à chauffer, la température en train de changer, à partir de 37,8 °C (100 °F) apparaît sur l'écran. Quand le four atteint la température choisie, il fait entendre 3 bips.

Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** quand vous avez terminé.

Comme l'air chaud circule également dans tout le four, vous pouvez obtenir des résultats excellents en cuisant des aliments sur plusieurs grilles.

La cuisson sur plusieurs grilles peut un peu augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais dans l'ensemble fait économiser du temps. Les biscuits, les muffins et autres petits gâteaux obtiennent d'excellents résultats avec la cuisson sur plusieurs grilles.

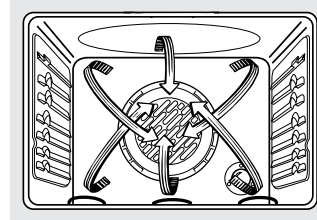


Quand vous cuisinez à convection avec une seule grille, suivez les positions de grille recommandées dans la section Utilisation du four.

Cuisson sur plusieurs grilles

Utilisation du four à convection.

Le ventilateur du four à convection s'arrête quand vous ouvrez la porte du four. NE LAISSEZ PAS la porte ouverte pendant longtemps quand vous utilisez la cuisson à convection. Vous risquez de raccourcir la vie de l'élément de chauffage à convection.



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler de l'air chaud dans tout le four. Cet air chaud qui circule est distribué également dans toute la cavité du four. Aussi, les aliments sont cuits totalement et sont bruns, souvent en moins de temps que dans un four conventionnel.

Pour vous aider à comprendre la différence entre cuisson et rôtisserie à convection et cuisson et rôtisserie traditionnelle, voici quelques directives d'ordre général :

Cuisson à convection

- *Idéale pour des aliments cuits bruns uniformément sur plusieurs grilles.*
- *Bonne pour les grandes quantités d'aliments cuits.*
- *Bons résultats avec les biscuits, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les choix à la crème, les brôches, les gâteaux des anges et le pain.*

La chaleur vient de l'élément chauffant situé à l'arrière du four. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud également au-dessus et au-dessous des aliments. Il n'est pas nécessaire de préchauffer les aliments qui ont un temps de cuisson de plus de 15 minutes.

Adaptation des recettes...

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

Quand vous cuisez, réduisez la température de cuisson de 14 °C (25 °F) ou utilisez la caractéristique *Conversion de convection*.

Aucun besoin de préchauffer quand vous cuisez plus de 15 minutes.

Rôtisserie à convection

- *Bonne pour de coupes de viande tendres épaisses, non couvertes.*

La chaleur vient de l'élément de chauffage du haut. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud également au-dessus et au-dessous des aliments. La viande et la volaille sont brunes de tous les côtés comme si elles étaient cuites en rôtisserie. L'air chaud scelle les sucs rapidement pour obtenir un résultat tendre et juteux tout en créant, en même temps, une croûte dorée.

Pour obtenir un bon rôissage par convection, il est important d'utiliser une grille et une tôle perforée conçue pour la grillage. Le ventilateur est utilisé pour recueillir les projections de graisse et la grille pour prévenir ces projections.

- *Utilisez la taille recommandée d'ustensille de cuisine.*

Des instructions pour des casseroles congelées ou des plats principaux, cuits dans des fours commerciaux à convection figurent sur certains paquets d'aliments. Pour obtenir de bons résultats dans ce four, préchauffez le four et utilisez la température indiquée sur le paquet.

Utilisation de l'horloge, de la minuterie et la prise confort.

www.electromenagersge.ca

Pour régler l'horloge

- L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minusage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minuite ou d'autonettoyage.
- 1 Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**.
 - 2 Appuyez sur les touches numériques.
 - 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

CLOCK
HORLOGE

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

Pour régler la minuterie

- Appuyez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**.
- 1 Appuyez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.
 - 2 Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, appuyez sur **2, 4** et **5** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.
 - 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- Après avoir appuyé sur la touche **START (DÉPART)**, **SET (VALIDER)** disparaît, cela veut dire que le cycle a commencé le compte à rebours bien que l'affichage ne change qu'après qu'une minute s'est écoulée. Les secondes ne commenceront à s'afficher que lorsqu'il ne restera qu'une minute de marche.

TIMER
MINUTERIE

La minuterie ne sert qu'à compter les minutes. La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie de nouveau

- Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en appuyant sur les touches numériques que vous voulez voir apparaître à l'afficheur. L'afficheur, revenez à la durée restante en appuyant sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en entrant la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie (MINUTERIE)

Prise confort (sur certains modèles)

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120V située en haut du dossier de protection pour brancher de petits appareils électroménagers. Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommageriez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Pour remettre en marche le disjoncteur, appuyez sur le commutateur situé près de la prise en haut du dossier de protection.

Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutes.

Instructions de sécurité

REMARQUE : Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélérerait la multiplication des bactéries dangereuses.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

REMARQUE : Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minute, et n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)**.

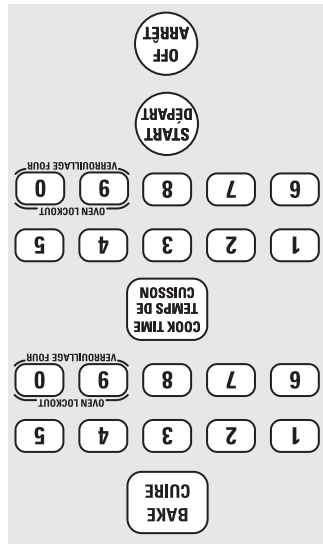
Le four se mettra en **MARCHE** et l'afficheur indiquera le nombre de minutes de cuisson restantes et les changements de température à partir de 37,8 °C (100 °F). L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteindra 37,8 °C / 100 °F. Quand le four aura atteint la température pré-réglée, un signal sonore sera émis 3 fois.

Le four restera en marche pour la durée pré-réglée, puis s'éteindra automatiquement. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**, réglez la température du four souhaitée. Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur. Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique.

Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minute, et n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Quand le four se mettra en **MARCHE** à l'heure pré-réglée, l'afficheur indiquera la durée de cuisson restante et le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F). L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four aura atteint 37,8 °C / 100 °F. Quand le four aura atteint la température pré-réglée, un signal sonore sera émis.

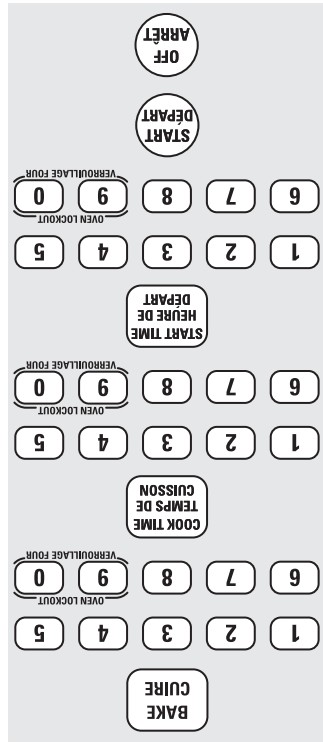
Le four restera en marche pour la durée pré-réglée, puis s'éteindra automatiquement. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte. Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**, réglez la température du four souhaitée. Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur. Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.



Service à la clientèle

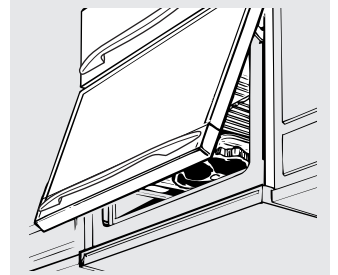
Dépannage

Entretien et nettoyage

Mode d'emploi

Comment régler le four pour utiliser le grill

Laissez la porte du four ouverte à la butée pour le grill. La porte reste ouverte d'elle-même mais la température correcte est maintenue dans le four.



Si votre cuisinière est connectée sous 208 volts, vous pouvez obtenir des britecks saignants en préchauffant le grill et en mettant la grille du four un niveau plus haut.

Utilisez le réglage **LO BROIL (grill MIN.)** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.

- 1 Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchetrite conçue pour la grillade.
- 2 Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au grill*.
- 3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL (GRILL)** pour une température de grill **ÉLEVÉE**.

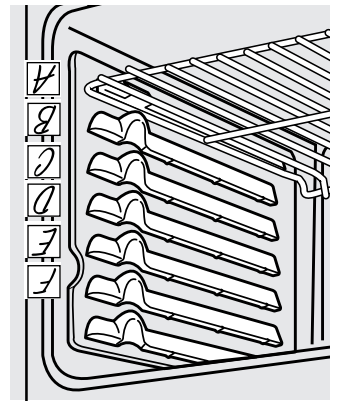
La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au grill. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est saignante.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
---------	--------------------------	---------------------	-------------------------	--------------------------	--------------

Boeuf haché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	C	10	15	Espacer régulièrement.
Britecks	Saignant † A point Bien cuit	E D D	6 8 8	4 6 6	Les britecks de moins de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur sont difficile à cuire saignants
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb),	B	25	25	Brossez chaque côté avec du beurre fondu.
Produit de boulangerie	2 à 4 tranches Muffin	D E	3 3-4	1	Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2-4	B	18-20	Ne pas retourner.	Fermez le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au grill, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	454 g (1 lb) 0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin.
Saumon	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) Filets	D	10	10	Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C	6	8	le bas.
Côtes de porc	2 (1,25 cm / ½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C	10	15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz) A point Bien cuit	D	7	10	Faire des fentes dans le gras.
A point	2 (3,8 cm / 1½ po d'épaisseur) environ 454 g (1 lb)	D	9	14	
Bien cuit	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 454 g (1 lb)	D	6	10	

*Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.

† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires surviendront peut-être ». (Source : Sage Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rec., juin 1985.)



Le four a 6 positions de grille.

Utilisation du four.

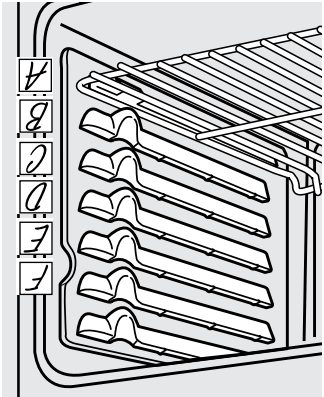
Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four.



Le four a 6 positions de grille.

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

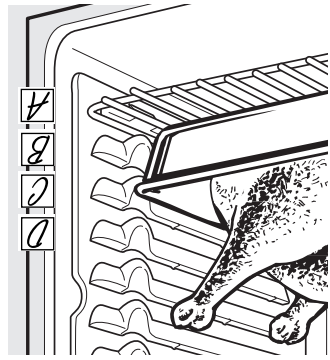
pour les faire cuire.

ATTENTION : Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).

Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Comment régler le four pour la cuisson ou le grill

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- 4 Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette.
- 5 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée.



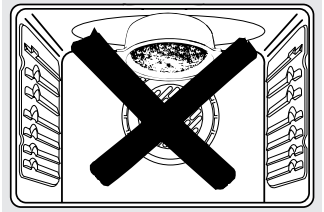
Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température préétablie.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un

réceptacle dans le four, placez-les de telle sorte que chaque réceptacle ait au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1 1/2 po) d'espace libre autour de lui. Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les réceptacles sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.



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

Papier d'aluminium

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

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air chaud et donnera une cuisson inadéquate.

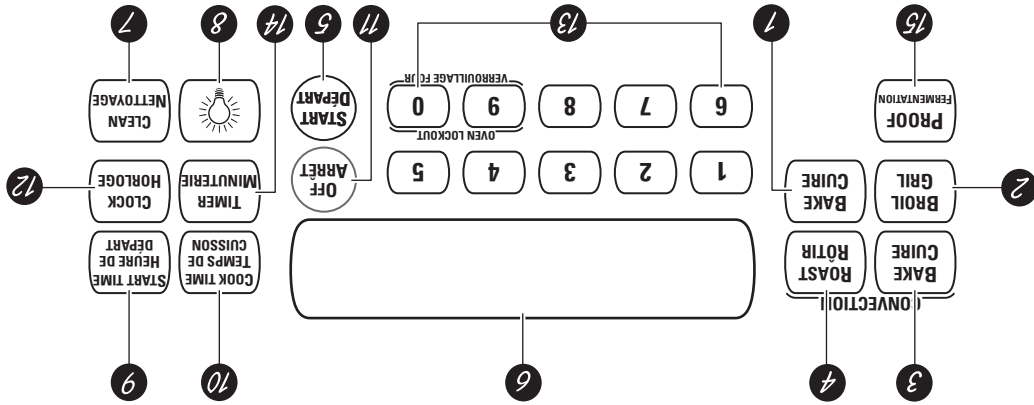
Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.

Utilisation des commandes du four.

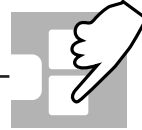
www.electromenagersge.ca

REMARQUE : Les caractéristiques et leur aspect, présentes dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

Les caractéristiques et l'aspect peuvent varier.



Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



1 Touche BAKE (CUIRE)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

2 Touche BROIL (GRIL)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de grill.

3 Touche CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson à convection.

4 Touche CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage à convection.

5 Touche START (DÉPART)—Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.

6 Afficheur—Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grill ou autoneettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four.

Si « F », un nombre ou une lettre clignote à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant.

7 Touche CLEAN (NETTOYAGE)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autoneettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autoneettoyant*.

8 Touche LAMPE—Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.

9 Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)— Utilisez cette touche avec les touches COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) ou CLEAN (NETTOYAGE) pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

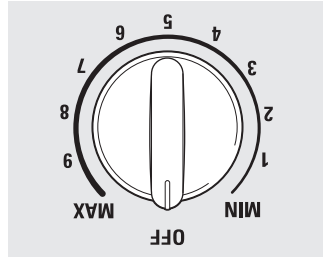
Service à la clientèle

- 10** Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)— Appuyez sur cette touche et sur les touches numériques apprises pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.
- 11** Touche OFF (ARRÊT)—Appuyez sur cette touche pour annuler **TOUTS** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 12** Touche CLOCK (HORLOGE)—Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.
- 13** **Touches numériques**—Utilisez ces touches pour programmer toute fonction nécessitant des chiffres, par exemple l'heure, la minuterie, la température du four, la température interne de la nourriture, l'heure de mise en marche et la durée de cuisson minutée et d'autoneettoyage.
- 14** Touche TIMER (MINUTERIE)—Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.
- 15** Touche PROOF (FERMENTATION)—Appuyez sur cette touche pour choisir un environnement idéal, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.

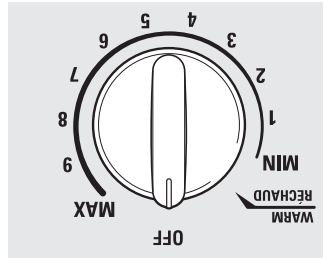
Utilisation des éléments de surface.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité. Aux positions **OFF (ARRÊT)** et **MAX**, la commande se met en place avec un **déclis**. Vous entendrez peut-être de légers **déclis** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi. Un voyant lumineux d'unité de surface qui indique **ON (en marche)** s'allume quand **l'une** des unités de surface est en marche.



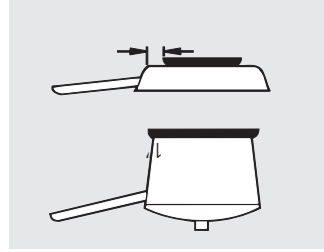
Veillez à mettre la commande à la position **OFF (arrêt)** quand vous avez fini de cuisiner.



Le réglage **WARM (réchaud)** (sur certains modèles) sur l'élément arrière gauche réchauffe des aliments déjà cuits jusqu'à ce qu'il soient prêts à être servis.

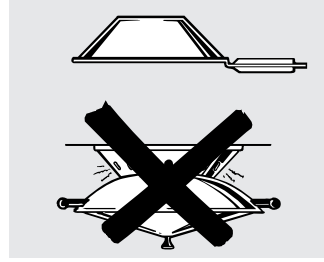
Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal. Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus d'un pouce.



Pas plus d'un pouce.

Utilisation d'un wok
Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.
N'utilisez pas les woks munis d'anneaux de soutien.



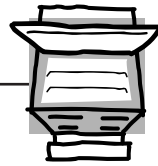
Utilisez seulement des woks à fond plat.

Conseils pour les mises en conserve

Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface. Assurez-vous que son fond est plat. Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis). Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

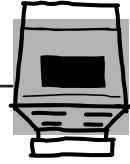
Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.

FOUR



- N'utilisez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.

AUTONETTOYAGE DU FOUR



N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four. Le résidu des produits nettoyants pour fours endommagera l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage.

⚠ ATTENTION : NE LAISSER AUCUN ALIMENT, USTENSILE DE CUISINE, ETC. DANS LE FOUR OU SUR LA SURFACE DE CUISSON DURANT LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.

- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne froitez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'enlever les produits renversés avant l'autonettoyage.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel de l'utilisateur.
- Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

- Les grilles porcelanisées grises peuvent rester dans le four pour être nettoyées pendant l'autonettoyage.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

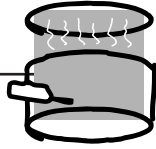
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS DE SURFACE

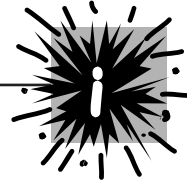


Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément de surface à des contacts directs, et pourra mettre le feu aux vêtements. Une relation correcte entre l'ustensile et l'élément de surface améliore aussi l'efficacité.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les lèchéfrites ou pour recouvrir une partie du four, sauf si c'est indiqué dans ce manuel. Une mauvaise utilisation du papier d'aluminium peut faire couvrir un risque de secousse électrique, d'incendie ou de dommage au four.
- Assurez-vous que les lèchéfrites et le conduit de ventilation ne soient pas recouverts et soient bien placés. Leur absence pendant la cuisson peut endommager les pièces et le câblage de votre cuisinière.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, poterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Ne termpez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle. Ne nettoyez les éléments de surface dans le four autonettoyant.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Pour éviter toute possibilité de brûlure ou de secousse électrique, assurez-vous toujours que les contrôles de toutes les unités de surface se trouvent en position **OFF (arrêt)** et que tous les serpents soient froids avant d'essayer de soulever ou d'enlever une unité de surface.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge mouillée pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.

N'utilisez pas les commandes du four ou de la surface de cuisson si le verre est brisé. Des éclaboussures de nourriture ou du liquide de nettoyage pourraient pénétrer dans un tableau de commande brisé et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre du tableau de commande est brisé.

MESURES DE SÉCURITÉ



■ Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson.

⚠ ATTENTION : Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de l'appareil des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser gravement.

■ Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière.

■ Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse.

Les surfaces pouvant devenir chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones en face de la surface de cuisson, l'évent du four, les surfaces situées près de l'évent et les fentes situées autour de la porte du four.

NOUBLIEZ PAS : La surface intérieure du four peut être assez chaude lorsque vous ouvrez la porte.

■ N'utilisez et ne rangez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.

■ Veillez à ce que la hotte et les filtres à graisse restent propres pour maintenir une bonne ventilation et pour empêcher les feux de graisse.

■ Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

■ Gardez toujours vos serviettes, torchons, poignées ou mitaines et autres tissus à bonne distance de votre cuisinière.

■ Gardez toujours les revêtements de murs en tissu, rideaux ou tentures combustibles à bonne distance de votre cuisinière.

■ Les rayures importantes ou les coups portés aux portes en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.

■ Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil chimique ou à mousse.

■ Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte et éteignez le four ou utilisez un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.

■ Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Éteignez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

■ Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.

CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...



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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠️ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour minimiser les risques d'incendie, de décharge électrique, de dommages matériels ou corporels, ou même d'accidents mortels, les utilisateurs doivent se conformer aux instructions présentées dans ce manuel.



⚠️ AVERTISSEMENT

• Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.

• Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SEVÈRES peuvent en résulter.

• INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.

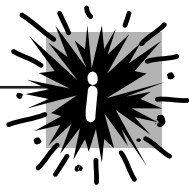


Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être arrimée à un dispositif antibasculement correctement installé. Lisez les instructions d'installation détaillées qui sont livrées avec le dispositif avant de procéder à l'installation.

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnellement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Sur les modèles dotés d'un tiroir de rangement ou d'un panneau de protection, 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 antibasculement. N'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.561.3344 pour l'obtenir sans frais. Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site GEAppliances.ca.

MESURES DE SÉCURITÉ



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, y compris les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Demandez à votre installateur de vous montrer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Marquez-le pour pouvoir le retrouver facilement.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.

- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir ou s'y accrocher. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.



Cuisinière autonettoyante, four à convection

www.electromenagersge.ca

Instructions de sécurité 2-5

Mode d'emploi

Autonettoyage 17, 18

Caractéristiques cuisson et

rôtissage minutes 10

Caractéristique de fermentation 16

Caractéristique sabbat 21, 22

Caractéristiques spéciales 19, 20

Commandes du four 7

Éléments de surface 6

Four 8-9

Guide de cuisson au gril 9

Four à convection 12-14

Fonctions de minutage 14

Horloge, minuterie et

prise confort 11

Réglage du thermostat—

Faites-le vous-même 15

Ustensiles 6

Entretien et nettoyage 23-27

Dépannage 28-31

Accessoires 32

Service à la clientèle

Garantie 35

Service à la clientèle 36

**Inscrivez ci-dessous les numéros
de modèle et de série :**

N° de modèle _____

N° de série _____

Ils se trouvent sur une étiquette
derrière le tiroir de rangement,
sur le cadre de la cuisinière.

Manuel d'utilisation

JCBP40