



Radiant Self-Cleaning Ranges

Safety Instructions 2-5

Operating Instructions

Clock, Timer and Oven Lockout ... 15

Convection Oven 18-22

 Roasting Guide 22

 Timed Features 20, 21

Cookware 7

Oven 11, 12

 Broiling Guide 12

Oven Controls 10

Probe 14

Proofing Feature 23

Sabbath Feature 28, 29

Self-Cleaning 24, 25

Special Features 26, 27

Surface Units 6-9

Thermostat Adjustment—

Do It Yourself 16

Timed Baking and

Roasting Features 13

Warming Drawer 16-17

Warming Feature 23

Care and Cleaning 30-35

Installation Instructions 36-39

Accessories 40

Troubleshooting Tips 41-44

Consumer Support

Consumer Support 48

Product Registration 45, 46

Warranty 47

**Owner's Manual and
Installation Instructions**

JCB909
JCB910

**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.



⚠ WARNING ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall and floor by installing the Anti-Tip device supplied.

If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.

To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.

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

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



WARMING DRAWER (on some models)

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



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 or cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass control panel or cooktop 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.



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!



RADIANT SURFACE UNITS

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

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
 - Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
 - To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
 - Always turn the surface units off before removing cookware.
 - Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
 - Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
 - 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.
 - Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
 - Large scratches or impacts to glass doors or cooktops can lead to broken or shattered glass.
 - Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
 - Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
 - 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.
 - Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used, or during the self-clean cycle.
 - Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
 - Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. **Sugar spills are the exception to this.** Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.
- When the cooktop is cool, use only the Ceramic Cooktop Cleaner and the Ceramic Cooktop Cleaning Pad to clean the cooktop.
 - To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
 - After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
 - Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
 - Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.



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.
- Gray porcelain-coated oven racks (on some models) may be cleaned in the oven during the self-clean cycle.
- 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.



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

About the radiant surface units.

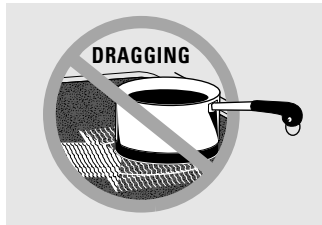
NOTE: Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



Do not slide cookware across the control or cooktop surface because it can scratch the glass. The glass is scratch-resistant, not scratchproof.

About the Radiant Surface Units

▲ 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.

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

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.

An indicator light will come on when the surface unit is turned on.

The appropriate **HOT SURFACE** indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 65.5°C (150°F).

NOTE:

Hot surface indicator light will:

- Come on when the surface unit is turned on.
- Stay on even after the unit is turned off.
- Glow brightly until the unit has cooled below 65.5°C (150°F).

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

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

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool.

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

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

Temperature Limiter

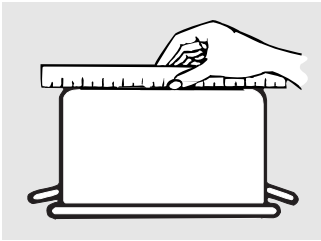
Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

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

Copper Bottom:

recommended

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

Porcelain Enamel Covered Cast Iron:

recommended

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

Glass-ceramic:

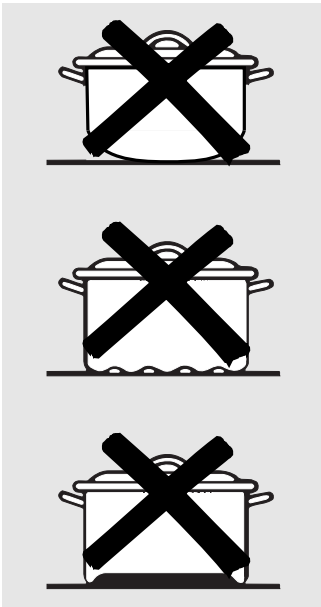
usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.



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

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

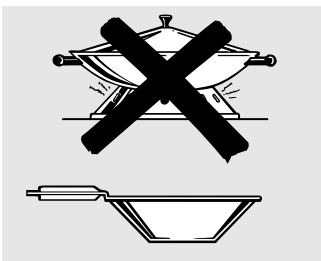
Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Wok Cooking

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

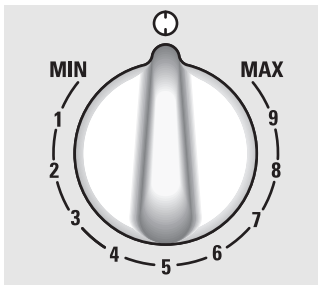
Do not use woks that have support rings.

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



Use only flat-bottomed woks.

Using the surface units.



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

How to Set

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

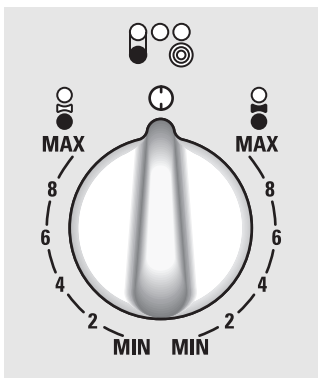
At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

A **HOT SURFACE** indicator light, on the cooktop, will glow when any radiant element is turned on. It will remain on until the surface is cooled to approximately 65.5°C (150°F).

Hot surface indicator light will:

- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- glow until the unit is cooled to approximately 65.5°C (150°F).

▲ 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.

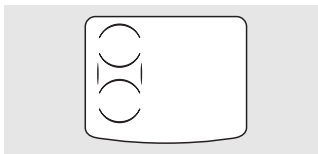
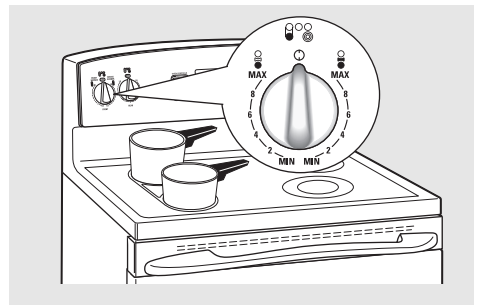


Using the Bridge Burner (on some models)

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

For full bridge surface unit operation, also turn on the left rear surface unit.

To use only the front surface unit, turn the control knob **counterclockwise** to the **FRONT BURNER** settings.

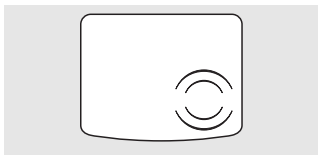
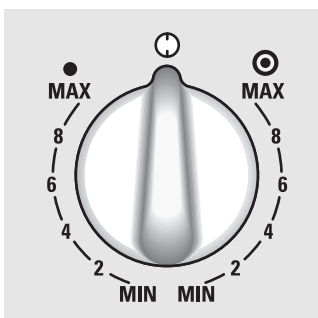
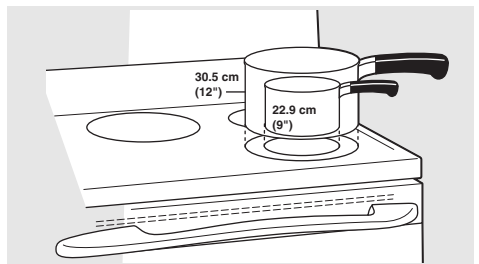


Dual Surface Unit Control Knob (on some models)

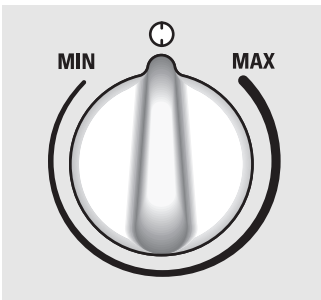
The right front surface unit has 2 cooking sizes (22.9 cm and 30.5 cm [9" and 12"]) to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

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

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



Using the Warming Zone (on some models)



The **WARMING ZONE** is located in the back center of the glass surface. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in foodborne illness.

Push and turn the control knob to any desired setting.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil.

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

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

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

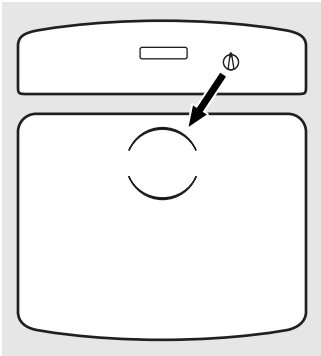
NOTE: The **WARMING ZONE** will not glow red like the cooking elements.

Food Type	Control Setting
Sauces	MIN
Soups (cream)	Medium
Stews	Medium
Vegetables	Medium
Hot Beverages	MAX
Soups (other than cream)	MAX
Breads/Pastries	MIN

The chart above shows initial suggested settings only. The temperature, type and amount of food, type of pan and the time held will affect the quality of the food.

CAUTION: Do not leave food on the **WARMING ZONE** for more than 2 hours.

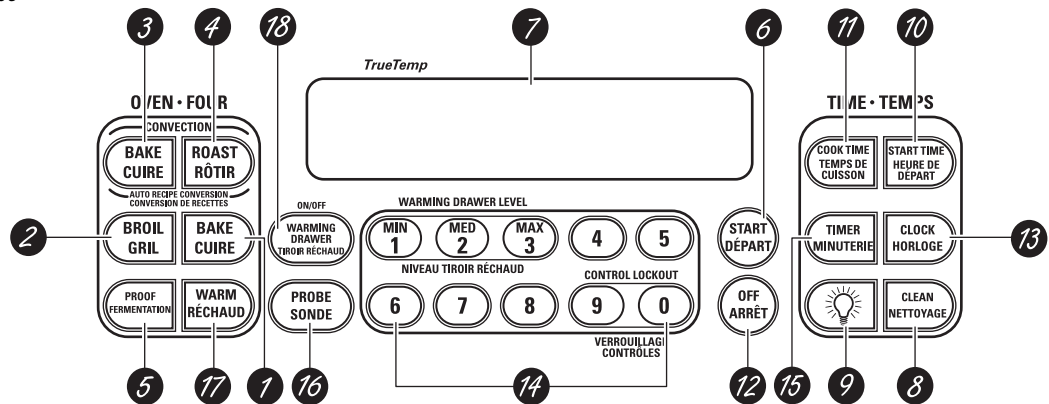
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware recommended for top-of-range cooking.



Using the oven controls.

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

Features and appearance may vary.



On some models



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** **PROOF Pad**
Touch to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
- 6** **START Pad**
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 7** **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.

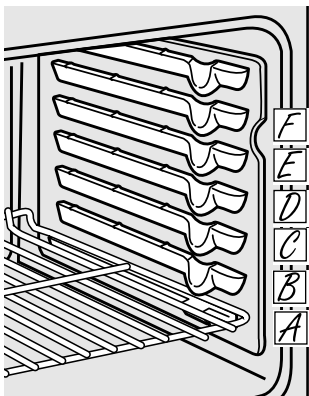
If “F- and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Touch the **OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

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.
- 8** **CLEAN Pad**
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- 9** **LIGHT Pad**
Touch to turn the oven light on or off.
- 10** **START TIME Pad**
Use along with **COOK TIME** or **CLEAN** pad to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 11** **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.
- 12** **OFF Pad**
Touch to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 13** **CLOCK Pad**
Touch before setting the clock.
- 14** **Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 15** **TIMER Pad**
Touch to select the timer feature.
- 16** **PROBE Pad**
Touch when using the probe to cook food.
- 17** **WARM Pad**
Touch to keep cooked foods warm. See the *How to Set the Oven for Warming* section.
- 18** **WARMING DRAWER ON/OFF Pad (on some models)**
Touch to select the warming drawer function.

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.

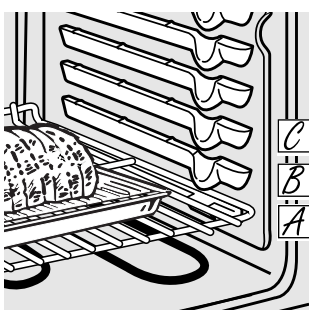
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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.



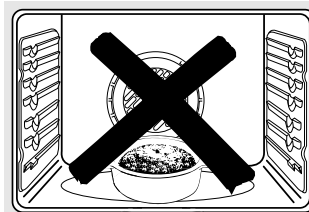
Oven rack

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. This will take approximately 15–20 minutes.

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.



Do not place foods directly on the oven floor.

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

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.

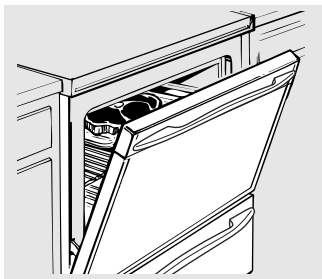
Aluminum Foil

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.

Using the oven.



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.

NOTE: Broil and self-clean settings will not work if the temperature probe is plugged in.

Broiling Guide

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

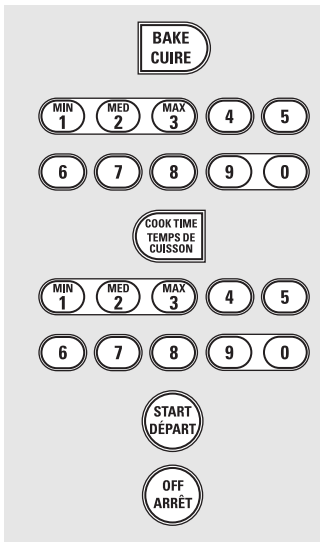
† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 60°C (140°F) means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*. USDA Rev. June 1985.)

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	454 g (1 lb.) (4 patties)	E	9	6	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
	1.25 to 1.9 cm (1/2 to 3/4") thick	E	11	10	
Beef Steaks	Rare†	F	7	5	Steaks less than 2.5 cm (1") thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
	Medium	E	9	6-7	
	Well Done	E	11	8-9	
Rare†	3.8 cm (1 1/2") thick 900 g to 1.14 kg (2 to 2 1/2 lbs.)	D	14	11	
		D	18	14-16	
		D	22	20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2 1/2 lbs.), split lengthwise 2 Breasts	C	25	10	Broil skin-side-down first.
		C	25	10-15	
Loxster Tails	2-4 280 to 340 g (10 to 12 oz.) each	C	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	0.6 to 1.25 cm (1/4 to 1/2") thick	E	6	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1.25 cm (1/2") thick	D	6	6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 3.8 cm (1 1/2") thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1.25 cm [1/2"] thick)	E	10	10	Slash fat.
	2 (2.5 cm [1"] thick) about 450 g (1 lb.)	D	15	15	
Lamb Chops	2 (2.5 cm [1"] thick) about 312 to 375 g (10 to 12 oz.)	E	8	7-8	Slash fat.
		E	10	9-10	
	2 (3.8 cm [1 1/2"] thick) about 450 g (1 lb.)	E	14	12	
		E	17	12-14	
Salmon Steaks	2 (2.5 cm [1"] thick) 4 (2.5 cm [1"] thick) about 450 g (1 lb.)	D	10	7-8	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
		D	12	10	

Using the timed baking and roasting features.

www.GEAppliances.ca

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.

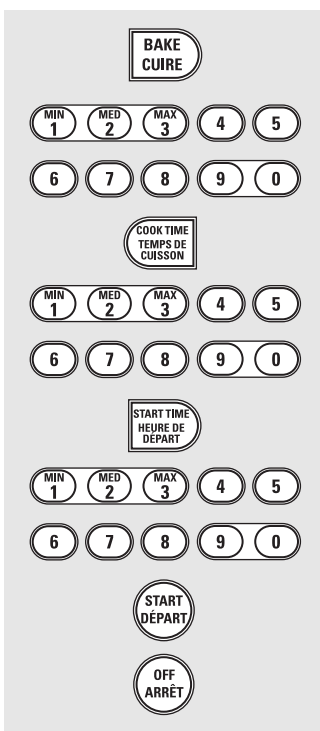
- 5 Touch the **START** pad.

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, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

- 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.

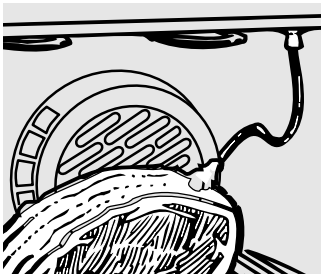
When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8°C (100°F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8°C [100°F].) When the oven reaches the temperature you set,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

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

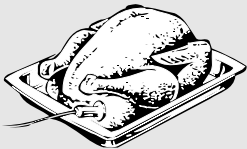
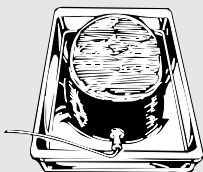
- 8 Touch the **OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Using the probe. (on some models)

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



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



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

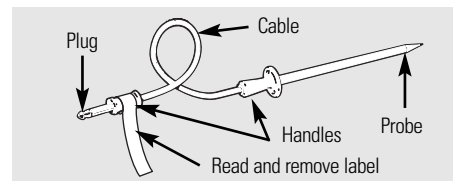
Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

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

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

NOTE: Failure to fully insert the probe into the meat may result in poor cooking performance because the probe will sense the oven air vs. the food temperature.



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

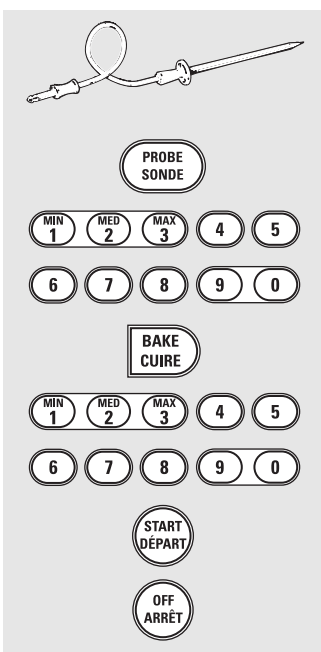
CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled.

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

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

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

NOTE: Self-clean and Broil settings will not work if the temperature probe is plugged in.



How to Set the Oven For Baking/Roasting When Using the Probe (on some models)

- 1 Insert the probe fully into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door. Make sure the probe cable is not touching the broil element.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 93.3°C (200°F).
- 5 Touch the **BAKE** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Touch the **START** pad.

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

After the internal temperature of the food reaches 37.8°C (100°F), the changing internal temperature will be shown in the display.

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

- If the probe is removed from the oven while probe cooking, the oven will not automatically turn off.

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

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



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.



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.

- 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.

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.

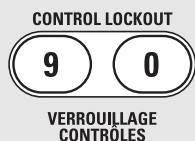
To Reset the Timer

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, start time or cook 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.



Control Lockout (on some models)

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

To lock/unlock the touch pad controls:

- 1 Touch and hold the **9** and **0** pads at the same time until the control beeps.
The oven display will show **Loc On** for several seconds, then it will go blank until a cooking pad is touched.
- 2 To unlock the control, touch and hold the **9** and **0** pads at the same time until the control beeps.

If the range control is locked and a cooking pad is touched, the oven display will show that the control is locked.

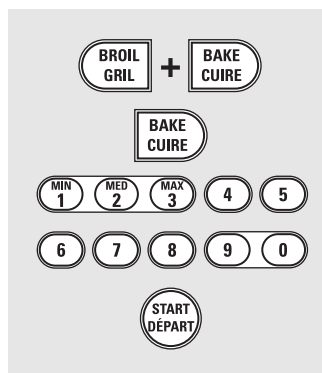
■ On models with **CONTROL LOCKOUT** only, the oven will be locked out. The knob-controlled surface units will still be active.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

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

NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect broiling, convection 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!

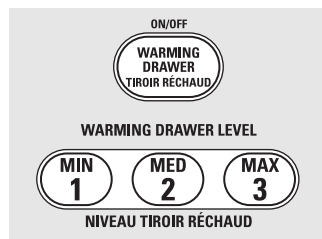
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

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 warming drawer. (on some models)

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



To Use the Warming Drawer

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

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

NOTES:

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

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

When Using the Warming Drawer

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

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

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

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

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

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

Temperature Selection Chart

To keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Food Type	Control Setting
Bacon	3
Breads	1
Casserole	2
Chicken, fried	3
Ham	3
Muffins	1
Pies	1
Pizza	3
Potatoes, baked	3
Tortilla Chips	1

CAUTION: Do not keep food in the warming drawer for more than two hours.

To Crisp Stale Items

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

To Warm Serving Bowls and Plates

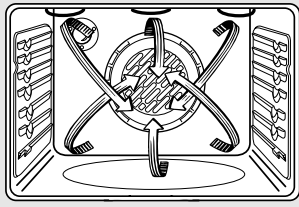
To warm serving bowls and plates, set the control on **1**.

- Use only heat-safe dishes.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.

- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.

CAUTION: Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

Using the convection oven. (on some models)



Convection Fan Operation

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 with convection heat.

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

The convection 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.

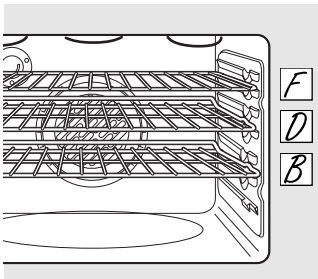
Introduction

The convection oven comes with two convection baking modes started by touching the **CONVECTION BAKE** pad once *or* twice, depending on your cooking need:

MULTI—for convection cooking on more than one rack. Touch the **CONVECTION**

BAKE pad *once*. See the *Multi-Rack Convection Baking* section below.

1 RACK—for convection cooking on one rack only. Touch the **CONVECTION BAKE** pad *twice*. See the *1-Rack Convection Baking* section below.



Multi-rack position.

Multi-Rack Convection 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 quickbreads give very good results with multi-rack baking.

To cook food on more than one rack in convection bake, touch the **CONVECTION BAKE** pad *once*.

When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one rack in the fourth (D) position and one rack in the sixth (F) position.

For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position. Place the other rack in the fourth (D) rack position.

1-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, touch the **CONVECTION BAKE** pad *twice* and follow the rack positions recommended in the *Using the Oven* section.

■ Ideal for baked foods cooked on 1 rack.

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, the Auto Recipe™ Conversion feature automatically reduces the set regular baking temperature by the recommended 14°C (25°F). See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special Features* section.

■ 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.

Convection Roast

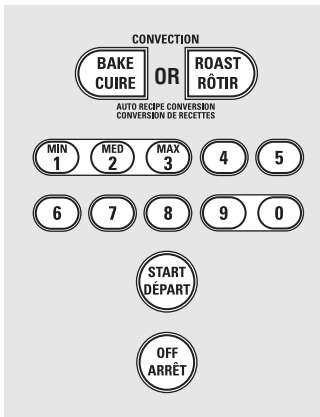
- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. 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.

- Place a rack in the lowest rack position (A).

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting



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

Touch the **CONVECTION BAKE** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

- 2 Touch the number pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **START** pad.

NOTE: If the Auto Recipe™ Conversion Feature is on, it will automatically reduce the set regular baking temperature by 14°C (25°F) to the appropriate convection temperature. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section.

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 oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

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

- 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.
- You may hear the oven clicking during baking. This is normal.
- In convection bake modes, for maximum cooking evenness, the fan is designed to rotate in both directions, with a pause in between. This is normal.

Cookware for Convection Cooking

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

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 baking can also be used for convection baking, but should not be used at temperatures higher than the temperature recommended by the cookware manufacturer. Plastic cookware that is heat-resistant to

temperatures of 204°C (400°F) can also be used.

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.

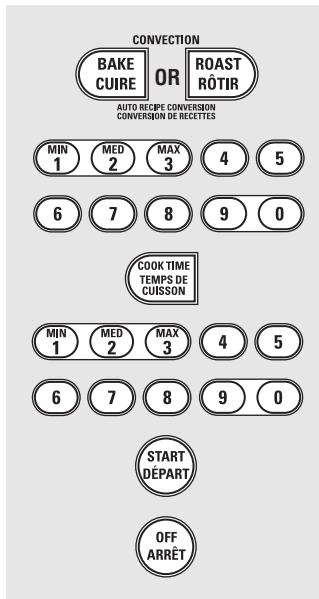
- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
- Glass or ceramic pans cook more slowly.

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.

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

You will hear a fan while cooking with these features. 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.

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

Touch the **CONVECTION BAKE** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

- 2 Touch the number pads to set the 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.

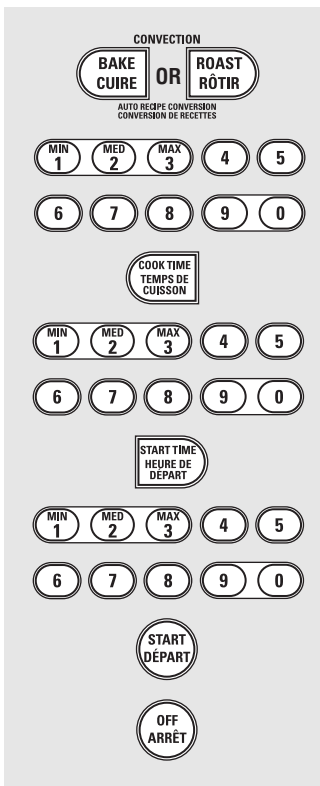
The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8°C (100°F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8°C [100°F].) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

NOTE: If the *Auto Recipe™ Conversion Feature* is on, it will automatically reduce the set regular baking temperature by 14°C (25°F) to the appropriate convection temperature. See *Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section*.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

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

Touch the **CONVECTION BAKE** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

- 2 Touch the number pads to set the 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 or roasting 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, 3 beeps will sound.

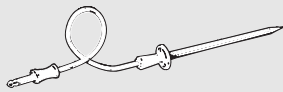
NOTE: If the Auto Recipe™ Conversion Feature is on, it will automatically reduce the set regular baking temperature by 14°C (25°F) to the appropriate convection temperature. See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

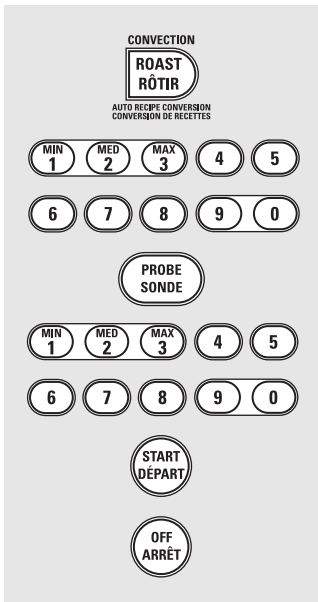
After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

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

Using the convection oven. (on some models)



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



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

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

- 1 Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven. Insert the probe into the meat. Make sure it is pushed all the way in.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal meat temperature.
- 5 Touch the **CONVECTION ROAST** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.

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

- 7 Touch the **START** pad.

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

After the internal temperature of the meat reaches 37.8°C (100°F), the changing internal temperature will be shown in the display.

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

NOTE: If the probe is removed from the oven while probe cooking, the oven will not automatically turn off.

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

NOTE:

- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You can use the Timer even though you cannot use timed oven operations.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.
- Probe not for use in Broil or Self-Clean functions.

Convection Roasting Guide

Meats		Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.	
Beef	Rib, Boneless Rib, Rare	20–24	163°C (325°F)	60°C (140°F) †	
	Top Sirloin, Medium	24–28	163°C (325°F)	71°C (160°F)	
	(1.34 to 2.27 kg [3 to 5 lbs.]) Well	28–32	163°C (325°F)	77°C (170°F)	
Pork	Beef Tenderloin, Rare	10–14	163°C (325°F)	60°C (140°F) †	
	Medium	14–18	163°C (325°F)	71°C (160°F)	
Ham	Bone-In, Boneless (1.34 to 2.27 kg [3 to 5 lbs.])	23–27	163°C (325°F)	77°C (170°F)	
	Chops (1.25 to 2.5 cm [1/2 to 1"] thick)	2 chops	30–35 total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
		4 chops	35–40 total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
		6 chops	40–45 total	163°C (325°F)	77°C (170°F)
Ham	Canned, Butt, Shank (1.34 to 2.27 kg [3 to 5 lbs.] fully cooked)	14–18	163°C (325°F)	60°C (140°F)	
Lamb	Bone-In, Boneless (1.34 to 2.27 kg [3 to 5 lbs.])	17–20	163°C (325°F)	71°C (160°F)	
	Medium Well	20–24	163°C (325°F)	77°C (170°F)	
Seafood	Fish, Whole (1.34 to 2.27 kg [3 to 5 lbs.])	30–40 total	204°C (400°F)		
	Lobster Tails (200 to 250 g [6 to 8 oz.] each)	20–25 total	177°C (350°F)		
Poultry	Whole Chicken (1.2 to 1.6 kg [2½ to 3½ lbs.])	24–26	177°C (350°F)	82–85°C (180–185°F)	
	Cornish Hens, Unstuffed (450 to 680 g [1 to 1½ lbs.])	50–55 total	177°C (350°F)	82–85°C (180–185°F)	
		55–60 total	177°C (350°F)	82–85°C (180–185°F)	
	Duckling (1.80 to 2.23 kg [4 to 5 lbs.])	24–26	163°C (325°F)	82–85°C (180–185°F)	
	Turkey, Whole* Unstuffed (4.50 to 7.25 kg [10 to 16 lbs.])	8–11	163°C (325°F)	82–85°C (180–185°F)	
Unstuffed (8.20 to 11 kg [18 to 24 lbs.])	7–10	163°C (325°F)	82–85°C (180–185°F)		
Turkey Breast (1.80 to 2.75 kg [4 to 6 lbs.])	16–19	163°C (325°F)	77°C (170°F)		

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

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

Using the proofing and warming features.

www.GEAppliances.ca

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



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

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

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

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

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

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

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

3 Set the **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. Use the **WARM** feature to keep food warm.

■ Proofing will not operate when oven is above 52°C (125°F). "HOT" will show in the display.



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

The **WARM** feature keeps cooked foods hot.

This feature is not designed to reheat cold food.

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

To use the **WARM** feature after Timed Baking or Roasting, follow these steps:

1 Touch the mode of cooking that you want to use (**BAKE**, **CONVECTION BAKE**, or **CONVECTION ROAST**).

2 Touch the number pads to set the oven temperature.

3 Touch the **COOK TIME** pad.

4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time.

5 Touch the **WARM** pad.

6 Touch the **START** pad.

To Crisp Stale Items

■ Place food in low-sided dishes or pans.

■ For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.

■ Leave them uncovered.

■ Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

IMPORTANT NOTES:

■ Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

■ For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.

■ Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.

■ Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.

■ Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.

■ With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.

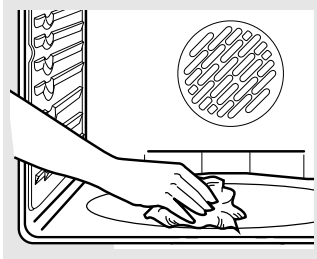
■ Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.

■ Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.

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

Using the 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, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

NOTE:

- If your oven is equipped with shiny, silver-colored oven racks, remove them before you begin the self-clean cycle.
- If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

The shiny, silver-colored oven racks (on some models) can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

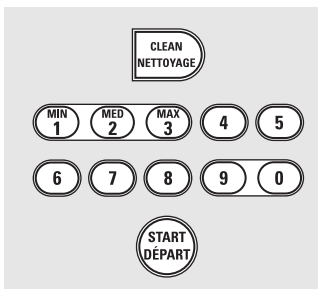
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

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 once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

- 2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

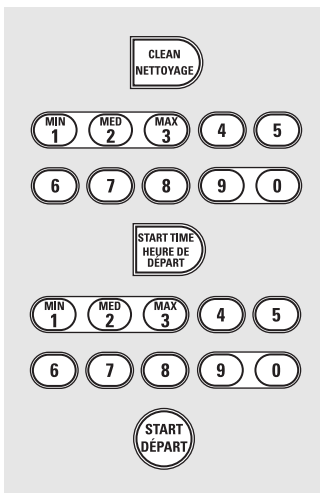
You can change the clean time to any time between 2½ hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 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 word **LOCKED** will flash and the word **door** will display 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.



How to Delay the Start of Cleaning

1 Touch the **CLEAN** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 2½ 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 **CLEAN** pad.

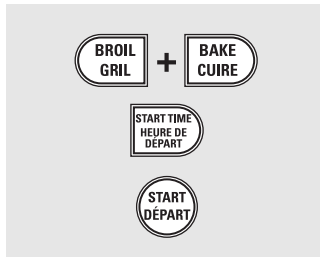
■ If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Special features of your oven control.

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.



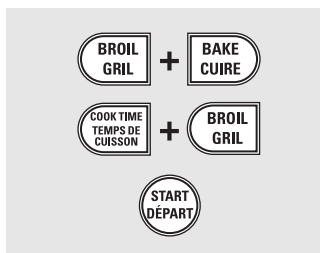
12-Hour Shutdown

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.

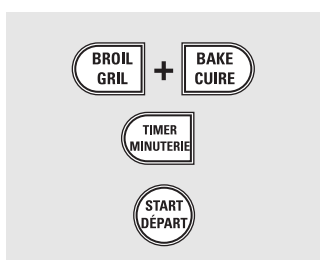


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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 **COOK TIME** and **BROIL** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).

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



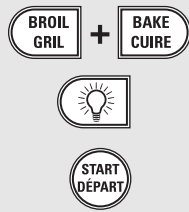
Tones at the End of a Timed Cycle

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.



Tone Volume

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

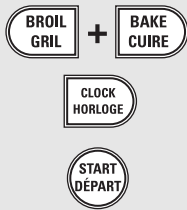
- 1 Touch the **BROIL** and **BAKE** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **LIGHT** pad. The display will show **2 BEEP**. This is the middle volume level.

Touch the **LIGHT** pad again. The display will show **3 BEEP**. This is the loudest volume level.

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

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

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



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

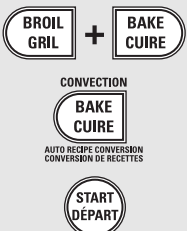
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 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.



Auto Recipe™ Conversion (on some models)

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

This feature is activated so that the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 177°C (350°F) and press the **START** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 163°C (325°F).

To deactivate the feature:

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **CONVECTION BAKE** pad. The display will show **CON ON**. Press the **CONVECTION BAKE** pad again. The display will show **CON OFF**.
- 3 Press the **START** pad.

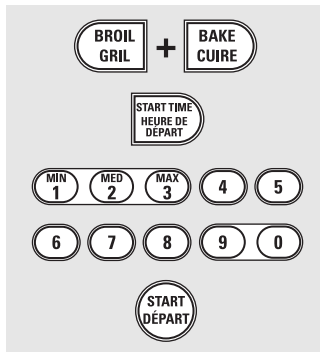
To reactivate the feature, repeat steps 1–3 above but press the **START** pad when **CON ON** is in the display.

Using the Sabbath feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

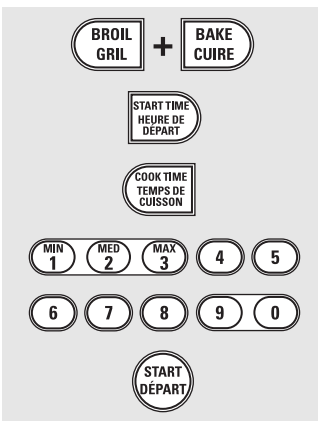
- 2 Tap the **START TIME** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 77°C (170°F) and 288°C (550°F). No signal 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.



When the display shows $\supset \subset$ 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 $\supset \subset$ 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.

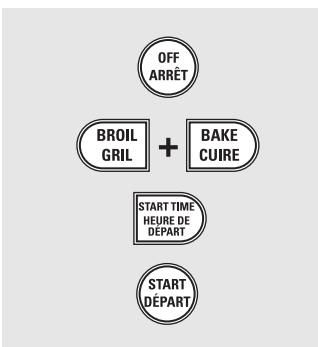
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

- 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.

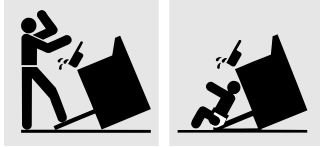
- 5 Choose **12 shdn**, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or **no shdn**, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.

- 6 Press **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.

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



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

How to Remove 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.

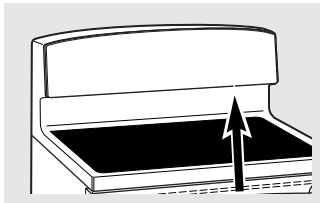
Control Knobs

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 above 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.

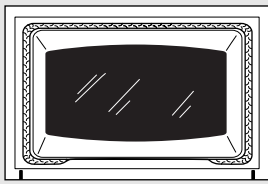
See the *Oven Lockout* information in the *Using the clock, timer and control lockout* section in this manual.

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.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation. Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled 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.

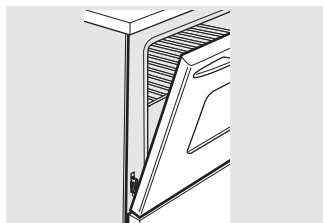
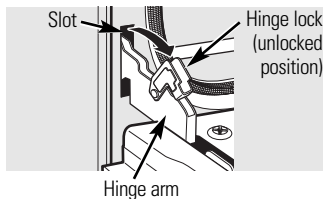
Lift-Off Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

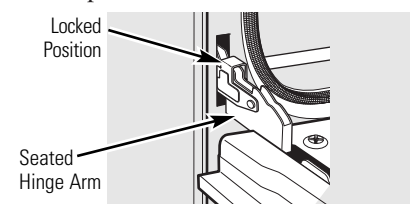
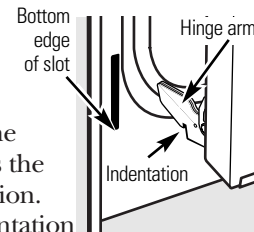
- 1 Fully open the door.
- 2 Push the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.
- 3 Close door to the door removal position.
- 4 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 5 Lift door up until the hinge arm is clear of the slot.



Removal position

To replace the door:

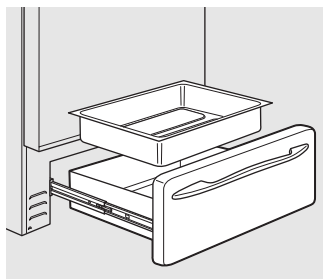
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top, with the door at the same angle as the removal position. Seat the indentation on the bottom of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot.
- 2 Fully open the door.
- 3 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



- 4 Close the oven door.

Removable Warming Drawer Pan (on some models)

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

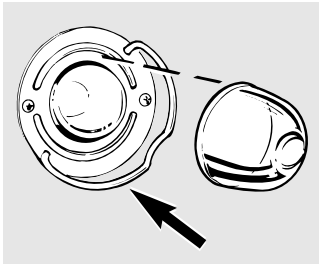


- Never place, use or self-clean the warming drawer pan in the oven.
- Warming drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. Replace the pan in the warming drawer.

NOTE: Allow warming drawer to cool before removing pan.

NOTE: Wipe spills promptly after each use.

Care and cleaning of the range.



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:

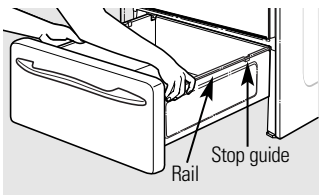
- 1 Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

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.



Storage Drawer Removal (on some models)

To remove the drawer:

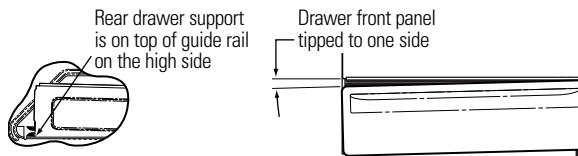
- 1 Pull the drawer out until it stops.
- 2 Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
- 3 Remove the drawer.

To replace the drawer:

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

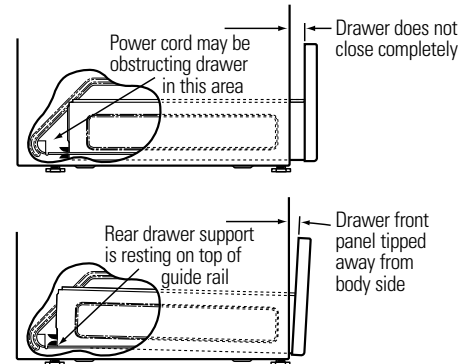
If drawer is crooked:

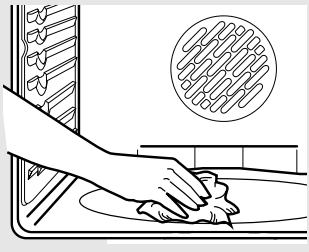
Remove and replace, making sure the rail is in the guide.



If drawer won't close:

Remove and replace, making sure the power cord is no longer obstructing the drawer and/or the rail is in the guide.



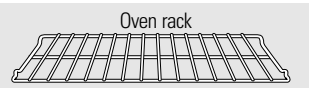


Wipe up heavy soil on the oven bottom.

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 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 door, 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.

Cleaning the glass cooktop.



Clean your cooktop after each spill. Use Ceramic Cooktop Cleaner.

Normal Daily Use Cleaning

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

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

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

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

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



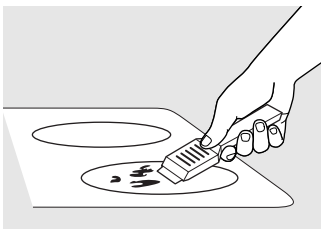
Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

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

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

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



The Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our dealers or through a Mabe Parts Store.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

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

- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the Cleaning Pad to remove any remaining residue.
- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches

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

These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

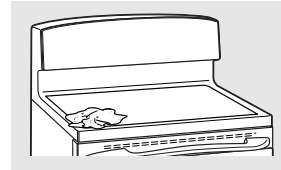
2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

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

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

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.



Glass surface—potential for permanent damage.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1 Turn off all surface units. Remove hot pans.

2 Wearing an oven mitt:
a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.

b. Remove the spill with paper towels.

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

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

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

To Order Parts

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, please call our toll-free number:

National Parts Centre 1.800.661.1616
www.GEAppliances.ca

Ceramic Cooktop Cleaner ... # WX10X300

Ceramic Cooktop Scraper ... # WX10X302

Kit # WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

Cleaning Pads for Ceramic Cooktops # WX10X350

Installation Instructions

Free-Standing Electric Ranges

? Questions? Call 1.800.361.3400 or Visit our Website at: www.GEAppliances.ca

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** — Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
- **Skill level** – Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

⚠ WARNING — This appliance must be properly connected by means of the supplied cord and plug. If your kitchen does not have a receptacle, you must have one installed by a licensed electrician.

FOR YOUR SAFETY:

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

All rough-in and spacing dimensions must be met for safe use of your range.

FOR YOUR SAFETY:

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that sticks out at least 12.5 cm (5") beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop must be no deeper than 32.5 cm (13").

Make sure the cabinets and wall coverings around the range can withstand the temperatures (up to 93.3°C [200°F]) generated by the range.

ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING — To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by properly installed Anti-Tip bracket packed with this appliance.

If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.



⚠ WARNING —

- All ranges can tip
- Injury to persons could result
- Install Anti-Tip bracket packed with range
- See Installation Instructions

If you pull the range out and away from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip bracket is engaged when the range is pushed back against the wall.

REMOVE SHIPPING MATERIALS

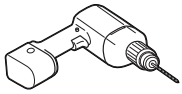
Remove packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

NOTE: Cut the orange shipping ties from the power cord, being careful not to damage the cord.

Installation Instructions

PREPARE TO INSTALL THE RANGE

TOOLS YOU WILL NEED



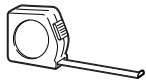
Drill with 1/8" Bit



Safety Glasses



Adjustable Wrench



Tape Measure



Phillips Screwdriver



Pencil



Flat-blade
Screwdriver



Level

MATERIALS YOU MAY NEED



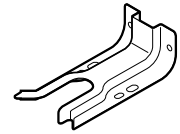
Lag Bolts



Anchor Sleeves

(For Anti-Tip Bracket Mounted
on Concrete Floors Only)

PARTS INCLUDED



Anti-Tip Bracket Kit

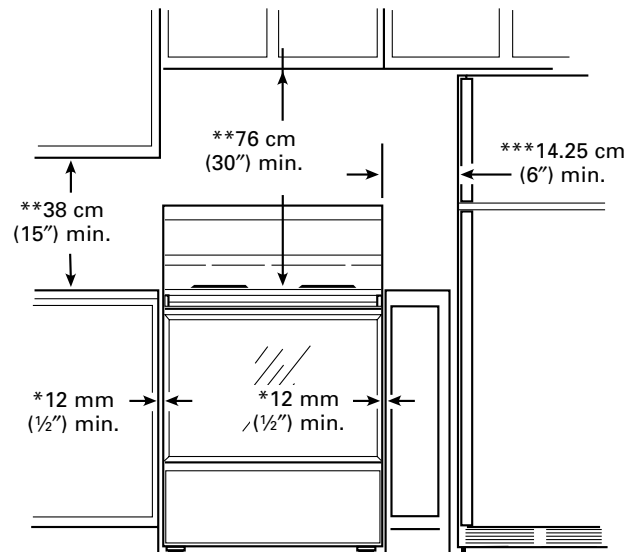
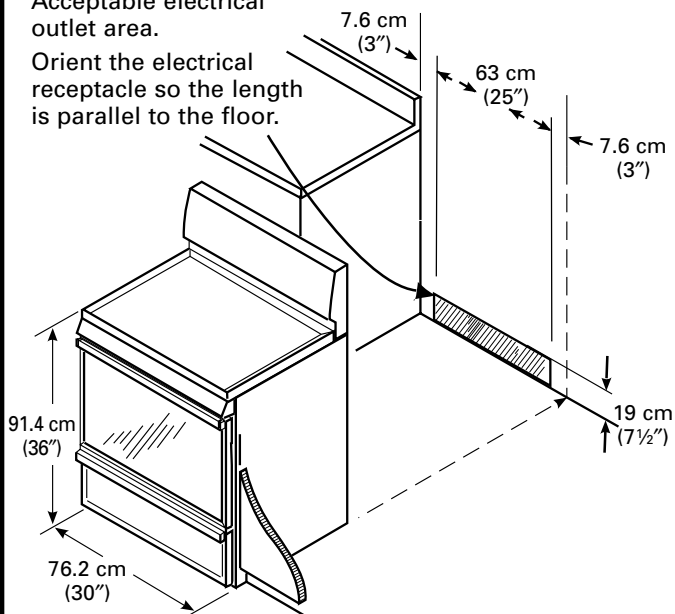
1 PREPARE THE OPENING

See illustrations for all rough-in and spacing dimensions.

The range must be placed with 12 mm (1/2") minimum clearance at the back wall and side walls of the cabinet.

Acceptable electrical outlet area.

Orient the electrical receptacle so the length is parallel to the floor.



MINIMUM DIMENSIONS BETWEEN COOKTOP, WALLS AND ABOVE THE COOKTOP:

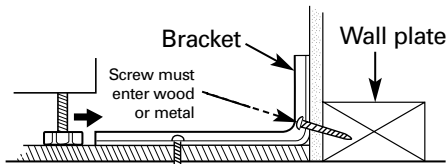
- * Make sure the wall covering, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 93.3°C [200°F]) generated by the range.
- ** Allow 76.2 cm (30") minimum clearance between surface units and bottom of unprotected wood or metal cabinet, and 38 cm (15") minimum between countertop and adjacent cabinet bottom.
- *** Recommended spacing to heat-sensitive surfaces.

Installation Instructions

INSTALL THE RANGE

2 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION

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



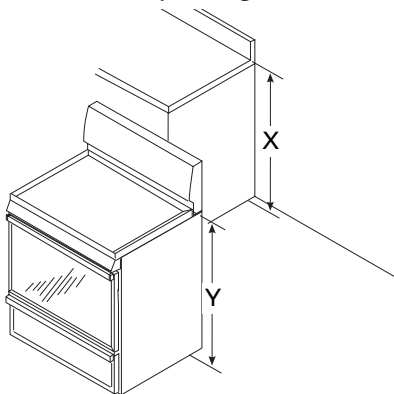
Typical installation of anti-tip bracket attachment to wall

▲ WARNING —

- Range must be secured by **Anti-Tip bracket** supplied.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.
- See instructions to install (supplied with bracket).
- Unless properly installed, the range could be tipped by stepping or sitting on the door. Injury may result from spilled hot liquids or from the range itself.

3 PREPARE TO LEVEL MODELS WITH WARMING DRAWERS

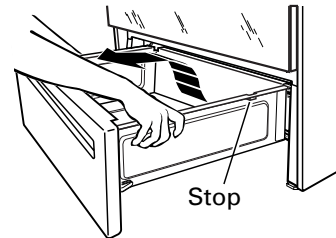
- A** Measure the height of your countertop at the rear of the opening (X).



- B** Adjust two rear leveling legs so that the rear of the cooktop is at the same height as the counter (Y).
- C** Slide unit into place.

4 REMOVE STORAGE DRAWER ON MODELS WITHOUT BAKING OR WARMING DRAWERS

- A** Pull the drawer out until it stops.
- B** Lift the front of the drawer until the stops clear the guide.

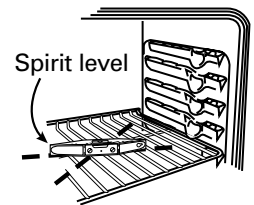


- C** Remove the drawer.

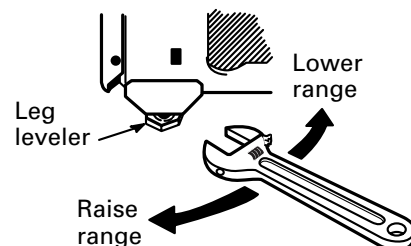
5 LEVEL THE RANGE

- A** Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed.

- B** Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.



- C** The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or the bottom.



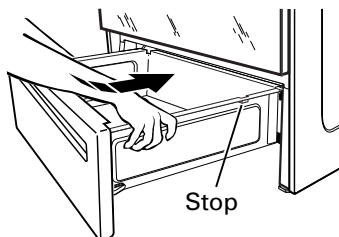
- D** Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

Installation Instructions

6 REPLACE THE STORAGE DRAWER

A Place the drawer rail on the guides.

B Push the drawer in until it stops.



C Lift the front of the drawer and push in until the stops clear the guides.

D Lower the front of the drawer and push in until it closes.

7 FINAL INSTALLATION CHECKLIST

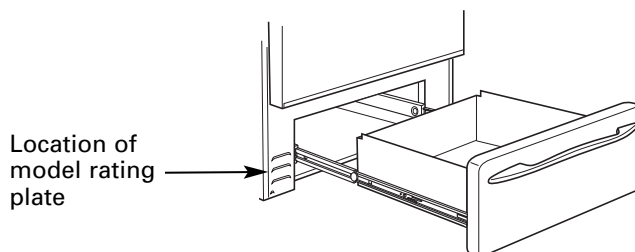
- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
- Check to make sure that the door and drawer are parallel to each other and that both operate smoothly. If they do not, see the Owner's Manual for proper replacement.
- Check to make sure that the rear leveling leg is fully inserted into the Anti-Tip bracket and that the bracket is securely installed.

8 OPERATION CHECKLIST

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

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

The rating plate is located above the drawer on the oven frame or on the side of the drawer frame.

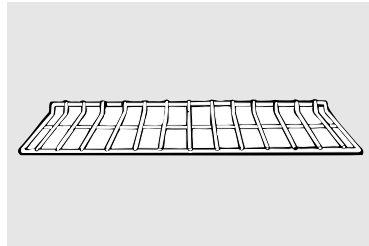


Accessories.

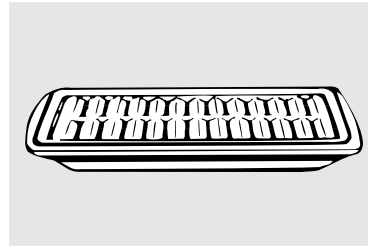


Looking For Something More?

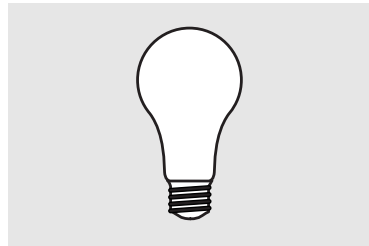
To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at **1.800.661.1616**.



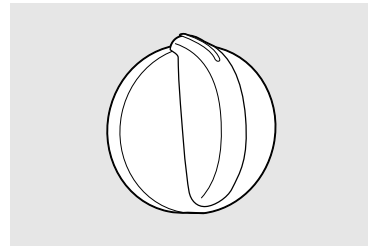
Oven Racks



Broiler Pan



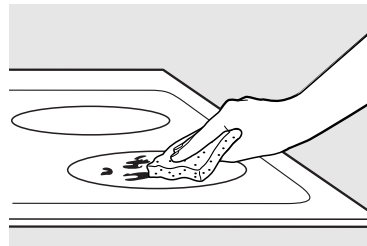
Light Bulbs



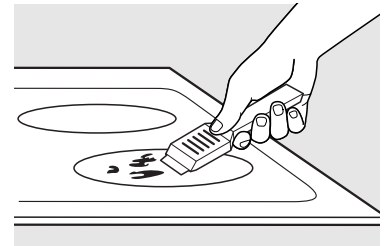
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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 will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
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. Press 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>About the radiant surface units</i> section.
	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.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface indicator lights turn on, but surface units do not work	The self-clean cycle has been set.	During a self-clean cycle, the surface units will not work. Press 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>About the radiant surface units</i> section.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	<p>Incorrect cleaning methods being used.</p> <p>Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.</p> <p>Cookware has been slid across the cooktop surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use only flat cookware to minimize cycling.
Oven light does not work	Light bulb is loose.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	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 oven</i> section.
Food does not bake or roast properly	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool to below locking temperature.
	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.
Food does not broil properly	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you touch the BROIL pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling Guide</i>.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven (on some models).	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug and remove the probe from the oven.
Warming drawer will not work	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
	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.
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Electric warming drawer</i> section.
Excessive condensation in the drawer	Liquid in drawer.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove liquid.
	Uncovered foods.	<ul style="list-style-type: none"> • Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer	Moisture escaping.	<ul style="list-style-type: none"> • Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Push drawer in until latch engages.

Problem	Possible Causes	What To Do
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 will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the range to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven. (on some models)	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
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.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
"LOCKED" 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 in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the OFF pad. Try reactivating the controls.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Loc On appears in the oven display	The oven controls have been locked.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Oven lockout</i> section to unlock.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
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.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not touched properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The BROIL and BAKE pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
"Probe" appears in the display (on some models)	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> • Enter a probe temperature.
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.
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.
"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.
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.
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored 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.
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.

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, 24 hours a day, 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 Provide:
One Year From the date of the original purchase	Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , Mabe will also provide, free of charge , all labor and related service to replace the defective part.
Five Years From the date of the original purchase	A replacement glass cooktop if it should crack due to thermal shock, discolor, crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge, or if the pattern wears off. Replacement radiant surface or oven elements if they should burn out. During this limited additional four-year warranty , you will be responsible for any labor or related service.
Ten Years From the date of the original purchase	Porcelain oven cavity and door liner if it should rust through. During this limited additional nine-year warranty , you will be responsible for any labor or related service.

What Mabe Will Not Cover:

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

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in 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**

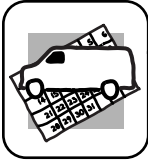
Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

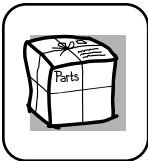
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 24 hours a day, 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

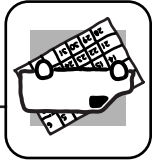
www.GEAppliances.ca

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.



www.electromenagersge.ca

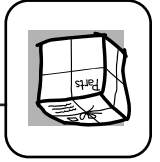
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

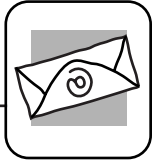
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

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.



Pour nous contacter

www.electromenagersge.ca

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. 1 Factory Lane Moncton, Nouveau-Brunswick E1C 9M3



Enregistrement des appareils

www.electromenagersge.ca

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 24 heures par jour, 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 ce qui suit :

Une année
A compter de la date d'achat initial
Toute pièce de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, nous fournirons également **sans frais** la main-d'œuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

Cinq ans
A compter de la date d'achat initial
La surface de cuisson si elle se brise à la suite de choc thermique, se décolore ou se fend au joint d'étanchéité entre la surface de cuisson en verre et les bords en céramique, ou si le motif s'use et disparaît.
Les éléments rayonnants de surface ou les éléments du four, s'ils brûlent.
Pendant cette **période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans**, vous serez responsable des frais de main-d'œuvre ou le service de réparation.

Dix ans
A compter de la date d'achat initial
La cavité du four de porcelaine et la garniture de porte, si elles rouillent
Pendant cette garantie **limitée supplémentaire de neuf ans**, vous serez responsable des frais de main-d'œuvre ou le service de réparation.

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 compris) provoquée par l'usage de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si compris) causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles ou le réencenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Dommmages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

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 achète pour utilisation domestique au 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>
-------------------------------	------------------	-------------------------------	----------------------	---------------------------------

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

Avant d'appeler le réparateur...

Problème	Causes possibles	Solution
La console émet un signal sonore après avoir entre une durée de cuisson ou 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. 	
L'afficheur est effacé	<p>Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.</p> <ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes du four</i>.
L'afficheur clignote	<p>Panne de courant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	<p>Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.</p>	<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.
Probe (Sonde) apparaît à l'afficheur (sur certains modèles)	<p>Ce message est affiché pour vous rappeler d'entrer une température après avoir branché la sonde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Entrez une température.
Panne de courant / l'horloge clignote	<p>Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.</p>	<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.
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.
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>	<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 autonettoyant</i>.
Fort odeur	<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"> Cette odeur est temporaire.
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.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	<p>Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées par autonettoyage.</p>	<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.
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>La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électroménager dans la prise de courant.
	<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.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solution
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	<p>Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
L'autonettoyage du four ne marche pas	<p>La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. • Retirez la sonde de température du four. <p>La sonde de température est insérée dans la prise du four. (sur certains modèles)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal.
Crépitement ou craquement	<p>C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.</p>	
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	<p>Saleté excessive.</p> <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 LOCKED (VERROUILLE) s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage. 	
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	<p>Four trop chaud.</p> <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'autonettoyage	<p>Commandes du four mal réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. <p>Le four était très sale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée. 	
Le mot « LOCKED » clignote à l'afficheur	<p>L'autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé quand vous voulez faire cuire quelque chose	<p>La porte du four est verrouillée parce que la température intérieure du four n'est pas retombée en dessous de la température de verrouillage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignent à l'afficheur	<p>Vous avez un code d'erreur de fonction.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Essayez de réactiver les commandes. • Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente.
Loc On (Verrouillé) apparaît à l'afficheur du four	<p>Les commandes du four ont été verrouillées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Verrouillage du four</i>, pour déverrouiller.

Avant d'appeler le réparateur...

Problème	Causes possibles		Solution	
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> 		
Le four ne marche pas	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. 	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"> • Laissez votre four refroidir jusqu'à une température inférieure à la température de verrouillage.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four.</i> 	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> 		
	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> 		
Les aliments ne grillent pas correctement	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à appuyer sur la touche BROIL (GRIL). 	Position de grille incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	La sonde de température est branchée dans la prise du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez et retirez la sonde du four.
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	<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> 	Un fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Le tiroir garde-chaud ne fonctionne pas	Commandes incorrectement réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Tiroir garde-chaud électrique.</i> 		
Condensation excessive dans le tiroir	Liquide dans le tiroir.	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le liquide. 	Aliments non couverts.	<ul style="list-style-type: none"> • Recouvrez l'aliment d'un couvercle ou de papier aluminium.
	Réglage de température trop élevé.	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez le réglage de température. 		
La nourriture dessèche dans le tiroir garde-chaud	De l'humidité s'échappe.	<ul style="list-style-type: none"> • Recouvrez l'aliment d'un couvercle ou de papier aluminium. 	Tiroir non complètement fermé.	<ul style="list-style-type: none"> • Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

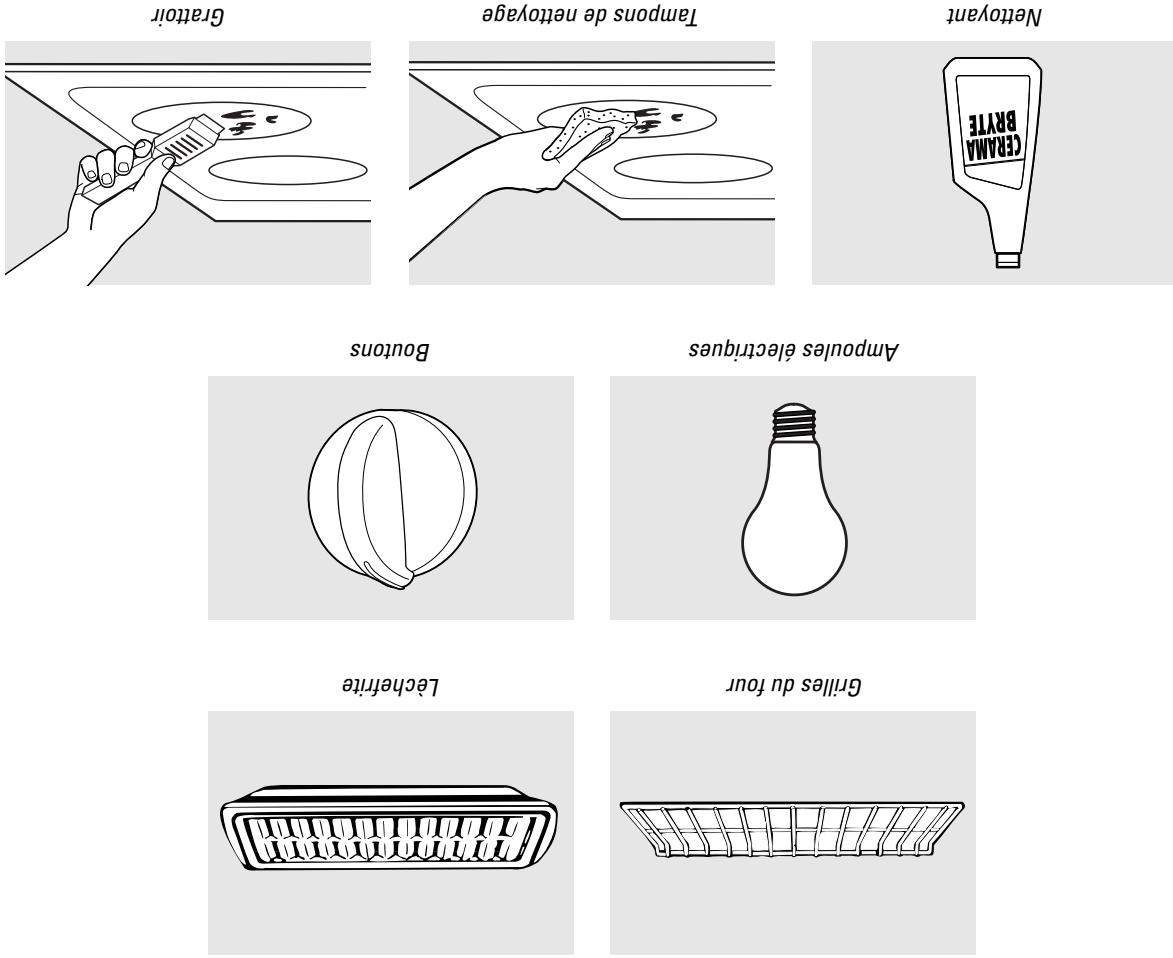
Service à la clientèle

Avant d'appeler le réparateur...

www.electromenagersge.ca

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 gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé. Mettez un couvercle sur le récipient jusqu'à ce que vous obteniez la température souhaitée.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	Le cycle d'autonettoyage fonctionne.	<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 et attendez que ce cycle se termine pour mettre en marche les éléments de surface. Consultez la section <i>A propos des éléments de surface</i>. Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.
Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Les lumières d'indicateur de surface s'allument, mais les éléments de surface ne fonctionnent pas	Le cycle d'autonettoyage fonctionne.	<p>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>A propos des éléments de surface</i>.</p>
L'élément de surface arrête de briller quand la température est à un réglage plus bas	Ceci est normal. L'élément est encore en marche et chaud.	
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	Mauvaises méthodes de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse. Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez <i>Surface en verre—possibilités de dommages permanents à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.
L'ampoule du four ne marche pas	L'ampoule est desserrée.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.



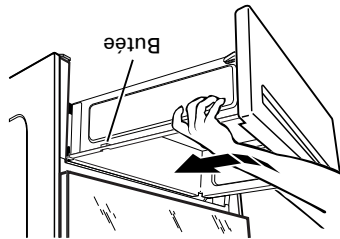
Vous cherchez autre chose?

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.

Accessoires.

6 REMISE EN PLACE DU TIROIR

- A** Placez les rails du tiroir sur les guides.
- B** Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.



- C** Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- D** Baissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il soit fermé.

7 LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATION

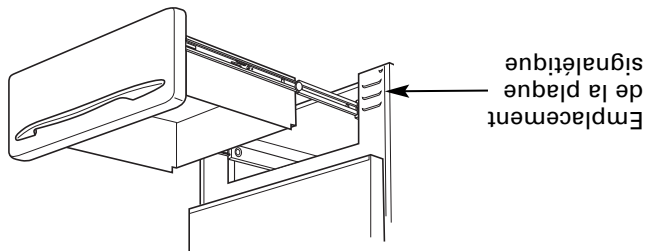
- Vérifiez que le coupe-circuit est fermé (RESET/REAMORCE) ou que les fusibles du circuit ont été remis en place.
- Vérifiez que l'électricité marche dans le bâtiment.
- Vérifiez que tout le matériel d'emballage et tous les rubans adhésifs ont été enlevés. Ceux-ci comprennent le ruban adhésif sur le panneau en métal en dessous des boutons de commande (le cas échéant), tous les rubans adhésifs, les attaches en métal, les cartons et les protections en plastique. Si vous n'enlevez pas ce matériel, la cuisinière pourrait être endommagée quand elle est allumée et que ses surfaces sont chauffées.
- Vérifiez que la porte et le tiroir sont parallèles l'une à l'autre et qu'ils fonctionnent tous les deux correctement. Dans le cas contraire, reportez-vous au Manuel de l'utilisateur pour savoir comment les remplacer.
- Vérifiez que le pied de nivellement arrière est complètement inséré dans le dispositif antibasculement, et que ce dispositif est installé de façon sûre.

8 LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Allumez un des éléments de surface pour vérifier que l'élément se met à briller dans les 60 secondes qui suivent. Éteignez l'élément après avoir fait cette observation. S'il ne brille pas dans les 60 secondes, vérifiez de nouveau les raccords électriques de la cuisinière. S'ils doivent être modifiés, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment.
- Vérifiez que l'afficheur de l'horloge (pour les modèles qui en ont une) est activé. Si une série de lignes horizontales apparaît à l'afficheur, coupez l'électricité immédiatement. Révérifiez les raccords électriques de la cuisinière. Si des modifications sont apportées aux raccords, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment. Si des lignes rouges apparaissent dans l'horloge, nous vous recommandons de la changer.
- Assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont à la position OFF (ARRÊT) avant de vous en éloigner.

EMPLACEMENT DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

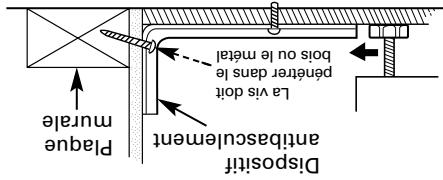
La plaque signalétique est située au-dessus du tiroir, sur le bâti du four ou sur le côté du bâti



INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

2 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un **dispositif antibasculement** est fourni avec des instructions pour l'installation dans divers emplacements. Ces instructions comprennent tous les renseignements nécessaires pour mener à bien l'installation. Lisez les **instructions de sécurité** et les instructions se rapportant à votre situation avant de commencer l'installation.



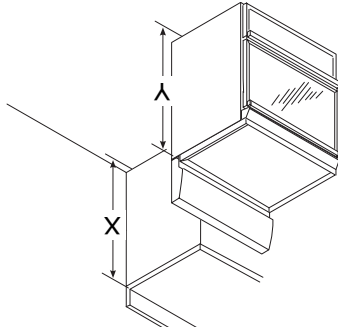
Installation typique du dispositif antibasculement au mur

AVERTISSEMENT

- La cuisinière doit être fixée avec le **dispositif antibasculement** fourni.
- Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à votre appareil, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.
- Reportez-vous aux instructions d'installation (fournies avec le dispositif).
- Si elle n'est pas installée correctement, la cuisinière pourrait basculer si quelqu'un monte ou s'assoit sur la porte. Des liquides chauds renversés, voire la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.

3 MISE À NIVEAU DES MODÈLES AVEC TIROIR GARDE-CHAUD

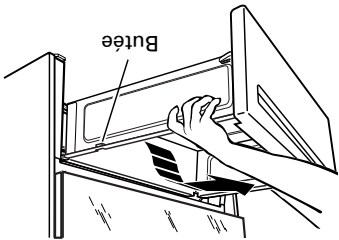
- A** Mesurez la hauteur de votre plan de travail à l'arrière de l'ouverture (X).



- B** Ajustez les deux pieds de nivellement arrière, de sorte que l'arrière de la surface de cuisson soit à la même hauteur que le plan de travail (Y).
- C** Glissez l'appareil en place.

4 DÉPOSE DU TIROIR DE RANGÈMENT SUR LES MODÈLES SANS TIROIRS GARDE-CHAUD OU DE CUISSON

- A** Tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- B** Levez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées soient dégagées des guides.

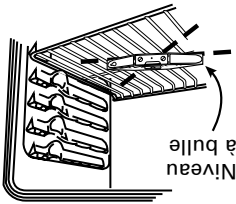


- C** Retirez le tiroir.

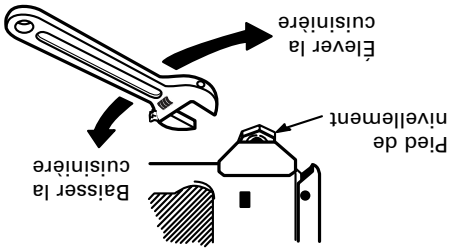
5 MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

- A** Installez les grilles dans le four et positionnez la cuisinière à son emplacement définitif.

- B** Vérifiez que la cuisinière est de niveau en mettant un niveau à bulle ou une tasse partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle, vérifiez deux fois : la première fois avec le niveau en diagonale dans une direction et la deuxième fois dans l'autre.



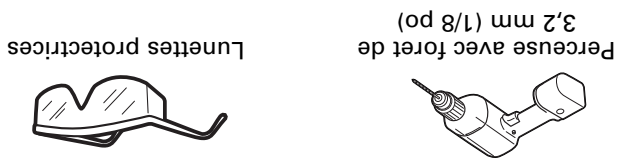
- C** Les pieds de nivellement avant peuvent être ajustés par le bas, et ceux de derrière par le haut ou par le bas.



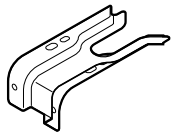
- D** Utilisez une clé plate ou une clé à molette pour ajuster les pieds, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.

PRÉPARATIFS D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

OUTILS NÉCESSAIRES

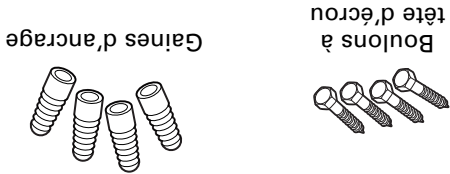


PIÈCES COMPRISES



Nécessaire de dispositif antibasculement

MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRE

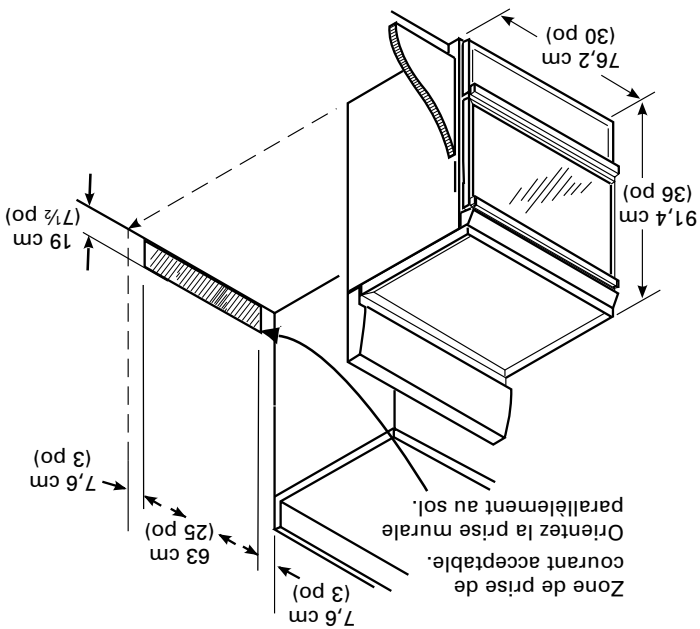


(Uniquement pour les dispositifs antibasculement montés sur un sol en béton)

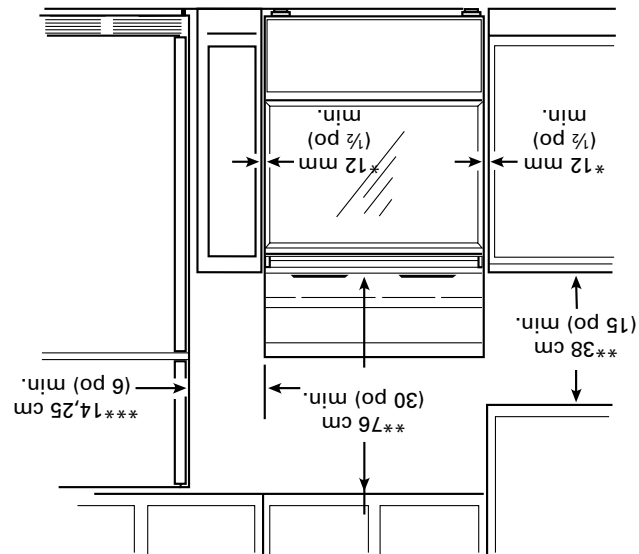
1 PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

Voyez les illustrations pour toutes les dimensions brutes et les dégagements.

La cuisinière doit être positionnée au moins 12 mm (1/2 po) d'espace par rapport au mur arrière et aux parois latérales des placards.



DIMENSIONS MINIMUMS ENTRE LA SURFACE DE CUISSON, LES MURS ET AU-DESSUS DE LA SURFACE



* Assurez-vous que le revêtement des murs, les plans de travail et les placards qui se trouvent à proximité de la cuisinière peuvent résister aux températures générées par la cuisinière (jusqu'à 93,3°C/200°F).

** Laissez au moins 76,2 cm (30 po) d'espace entre les éléments de surface et le bas des placards en métal ou en bois non protégé, et au moins 38 cm (15 po) d'espace entre le plan de travail et le bas du placard adjacent.

*** Dégagement recommandé pour les surfaces sensibles à la chaleur.

Instructions d'installation

Cuisinières électriques autonomes

 Des questions? Appelez le 1.800.361.3400 ou consultez notre site Web à : www.electromenagerse.ca

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement ces instructions.

• IMPORTANT

— Observez tous les codes et règlements en vigueur.

• **Remarque pour l'installateur** — Veillez à laisser ces instructions avec le consommateur.

• **Remarque pour le consommateur** —

Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.

• **Niveau d'aptitude** — L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.

• Une panne du produit suite à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

AVERTISSEMENT

— Cet appareil doit être connecté correctement avec le câble et la prise électrique fournis. Si votre cuisine n'a pas de réceptacle pour la connexion, vous devez en faire installer un par un électricien agréé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

— Avant de commencer l'installation, coupez l'électricité au tableau de distribution et verrouillez le dispositif de déconnexion de l'alimentation pour empêcher que le courant soit rétabli accidentellement. S'il est impossible de verrouiller la déconnexion au tableau de distribution, attachez fermement un avertissement, par exemple une étiquette, au tableau de distribution.

Toutes les instructions de dimensions brutes et d'espacement doivent être satisfaites pour que vous puissiez utiliser votre cuisinière en toute sécurité.

RETIREZ L'EMBALLAGE D'EXPÉDITION

Retirez tout l'emballage. Si vous ne l'enlevez pas, l'appareil pourrait être endommagé.

NOTE : Coupez les attaches oranges d'expédition du cordon d'alimentation, en prenant bien soin de ne pas endommager le cordon.

AVERTISSEMENT

• Toutes les cuisinières peuvent basculer

• Il peut en résulter des blessures

• Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière

• Reportez-vous aux instructions d'installation



Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement engagé lorsque vous la replacez contre le mur.

Marques métalliques et rayures

1 Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyeur et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

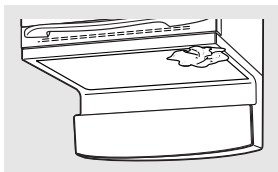
2 Si vous laissez bouillir des récipients d'aluminium ou de cuire jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuire peut

laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson. Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décoloration pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT : Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyeurs non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu

1 Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.

2 Portez un gant isolant et :

a. Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.

b. Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.

3 Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.

REMARQUE : Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes. Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée. N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez appeler notre numéro sans frais : Centre national des pièces 1.800.661.1616 www.electromenagers.ca

Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X300

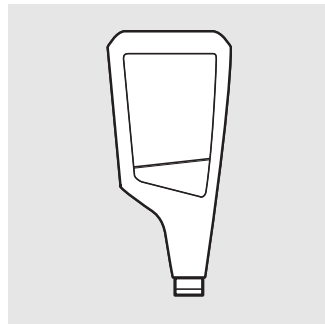
Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X302

Nécessaire n° WB64X5027 (Nécessaire comprenant la crème nettoiyante et le grattoir)

Tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X350

Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

Nettoyage après un usage quotidien normal



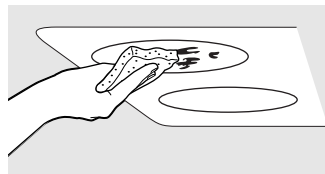
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Utilisez **SEULEMENT** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1 Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.

2 L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.



Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

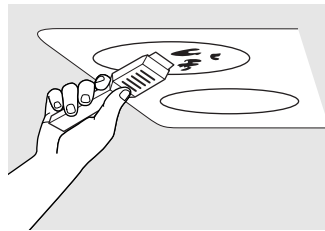
Résidus brûlés

AVERTISSEMENT : Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.

1 Laissez la surface de cuisson refroidir.

2 Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.

3 À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe. **REMARQUE :** N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Résidus brûlés importants

1 Laissez la surface de cuisson refroidir.

2 Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.

4 Si l'reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.

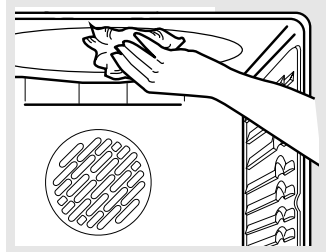
5 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.

4 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Sur certains modèles, l'élément de cuisson n'est pas visible et se trouve sous la sole du four. Si des renversements, des résidus ou de la cendre s'accumulent sur la sole, essuyez-les avant l'autonettoyage.

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.

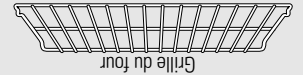


Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Sole du four

Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le 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'autonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.



Grille du four

Grilles du four

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

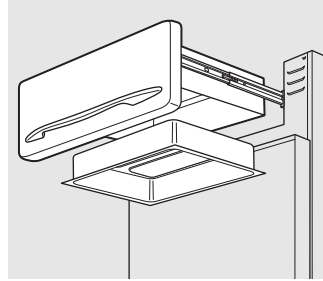
Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais : **Centre national de pièces** www.electromenagersge.ca **1.800.661.1616**

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la 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.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent la porte, 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.

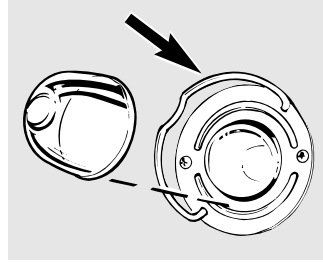


REMARQUE : Pour les modèles avec un tiroir électrique garde-chaud, débranchez la cuisinière au niveau du tableau de distribution en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur, avant de faire tout réglage, nettoyage ou entretien. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir est froid.

REMARQUE : Laissez le tiroir garde-chaud refroidir avant d'enlever le bac.

REMARQUE : Enlevez rapidement les produits renversés après chaque emploi.

- Ne placez jamais, ni utilisez ou passez à l'autonettoyage le bac du tiroir garde-chaud dans le four.
- Le tiroir garde-chaud comporte un bac amovible, facilitant le nettoyage. Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse très chaude et une éponge ou un torchon. Séchez-le avec un linge propre. Remettez le bac dans le tiroir.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule de four

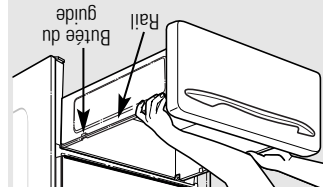
ATTENTION : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.

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

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.

- 2 Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.
- 2 Pour remettre la protection :
 - 1 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.
 - 2 Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Tiroir de rangement amovible (sur certains modèles)

Pour retirer le tiroir :

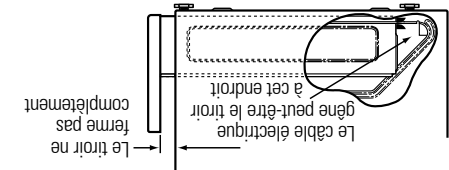
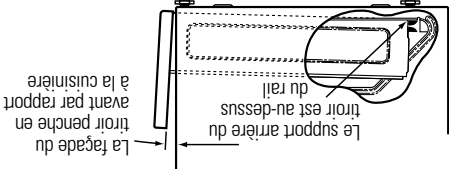
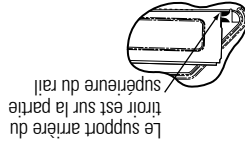
- 1 Tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 2 Levez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées soient dégagées des guides.
- 3 Retirez le tiroir.

Pour remettre le tiroir :

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 3 Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 4 Baissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il soit fermé.

Si le tiroir est de travers :

Retirez-le et remettez-le en vous assurant que le rail est dans le guide.



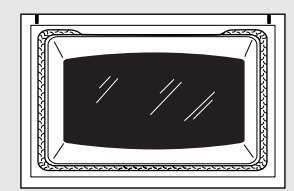
Si le tiroir ne ferme pas : Retirez-le et remettez-le en vous assurant que le câble électrique ne gêne plus le tiroir, et/ou que le rail est engagé dans le guide.

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'événement.
- Si une tâche sur la garniture de l'événement de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit abrasif doux et une éponge à récureur pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les éclaboussures 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.

Nettoyage de la porte du four

- La zone se trouvant à l'intérieur du joint est nettoyée pendant le cycle d'autonettoyage. vous n'avez donc pas à le faire vous-même.
- La zone située à l'extérieur du joint et du revêtement de la porte peut être nettoyée avec un tampon de laine d'acier savonneux ou un tampon en plastique, de l'eau chaude et un détergent. Rincez abondamment avec une solution de vinaigre et d'eau.



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.

Porte de four amovible

La porte est très lourde. Soyez prudent quand vous retirez et soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour enlever la porte :

- 1 Ouvrez la porte en grand.
- 2 Poussez les verrous de charnière vers le bas du cadre de la porte, jusqu'à la position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis à lame plate.

3 Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de retrait.

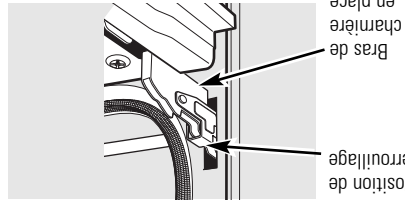
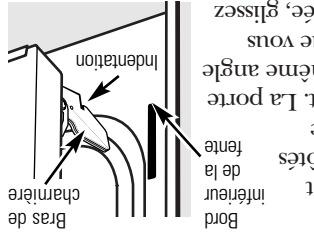
4 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

5 Soulevez la porte vers le haut, jusqu'à ce que le bras de la charnière soit complètement sorti de la fente.



Pour remettre la porte en place :

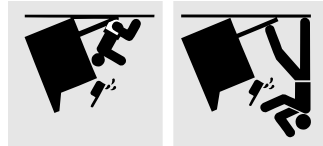
- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut. La porte étant au même angle que lorsque vous l'avez retirée, glissez l'encoche du bord inférieur du bras de la charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière.
- 2 Ouvrez la porte en grand.
- 3 Poussez les verrous de charnière contre l'armature antérieure de la cavité du four jusqu'à la position de verrouillage.



4 Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



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

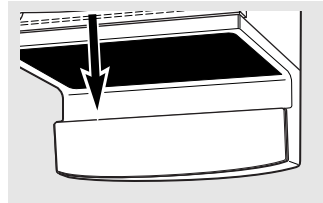
Agrippez délicatement un coin de la pellicule d'expédition protectrice avec les doigts et retirez délicatement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'articles tranchants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

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

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.

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

Évent du four



L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four. Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent. L'évent est important pour que l'air puisse circuler correctement. Ne le bloquez jamais.

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 *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes*, dans le présent manuel. Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez aussi utiliser un produit de nettoyage pour vitres. Enlevez la saleté la plus importante avec de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez aucun nettoyant abrasif. Réactivez les touches de commande après le nettoyage.

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**

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

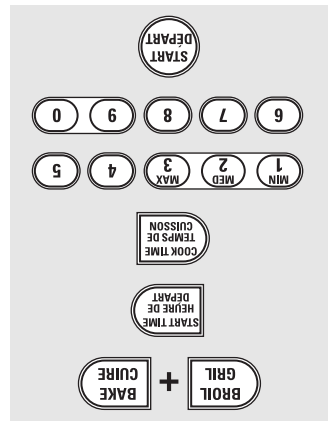
2 Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **SABAH (Sabab)** apparaisse à l'afficheur.

3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)** et s'affiche.

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

5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.

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



Lorsque l'afficheur indique \rhd , le four est réglé sur le mode **sabab**. Lorsque l'afficheur indique \rhd , le four est en mode de cuisson/rôtissage.

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

8 Appuyez sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée. Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.

9 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, \rhd apparaît à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si \rhd n'apparaît pas à l'afficheur, recommencez à l'étape 7.

10 Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de \rhd à \rhd et **0:00 ARRÊT**, indiquant que le four est arrêté, mais est toujours en mode **sabab**. Retirez les aliments cuits.

Comment sortir de la caractéristique sabab

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 \rhd s'affiche.

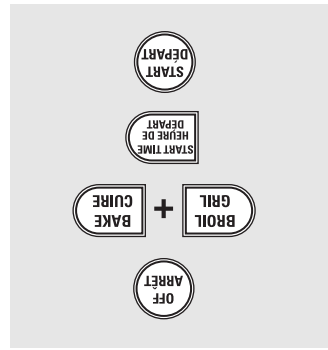
3 Appuyez **simultanément** sur les deux touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**

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**).

REMARQUE : S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode **sabab**, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.

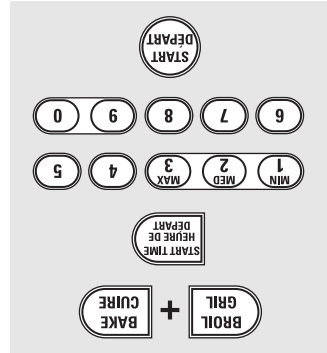


Utilisation de la caractéristique sabbat. (sur certains modèles)

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

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 gril, 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.



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

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

- 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 C s'affiche.
 - 4 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**. Aucun signal sonore n'est émis.
 - 5 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.
- Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- REMARQUE :** Les touches **OFF (ARRÊT)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.

Appuyez de nouveau sur la touche **LIGHT**. L'afficheur indique **1 BEEP** (1 BIP). Ce volume est le volume le plus bas.

Chaque fois que le volume est changé, un signal sonore donne une indication du niveau de volume.

3 Sélectionnez le volume souhaité (**1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP**).

4 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)** pour activer le volume souhaité.

Volume du signal sonore
Cette caractéristique permet de régler le volume du signal sonore à un niveau qui vous convient. Il y a trois niveaux de volume possibles.

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 la touche **LIGHT (LAMPE)**. L'afficheur indique **2 BEEP (2 bips)**.

Ce volume est le volume moyen.
Appuyez de nouveau sur la touche **LIGHT**. L'afficheur indique **3 BEEP (3 BIPS)**. Ce volume est le volume le plus fort.

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 **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Si l'heure est effacée, vous ne pourrez pas utiliser la mise en marche différée.

12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure

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

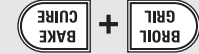
2 Si vous le préférez, vous pouvez utiliser une horloge de 24 heures ou effacer l'affichage de l'horloge. Suivez les étapes ci-dessous.

3 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)**.

pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.

4 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)**.



CONVECTION

AUTO RECETTE CONVERSION



Lors de l'utilisation de la cuisson à convection, la caractéristique *Conversion pour convection* Auto Recipe^{MC} convertit automatiquement les températures de cuisson normales qui ont été entrées aux températures de cuisson à convection. Cette caractéristique est activée de telle sorte que l'afficheur indique la température convertie (réduite) réelle. Par exemple, si vous entrez une température normale de 177 °C (350 °F) pour une recette et appuyez sur la touche **START (DÉPART)**, l'afficheur indique **CON (CONVERSION)** et la température convertie de 163 °C (325 °F).

Conversion Auto Recipe^{MC} (sur certains modèles)

1 Pour désactiver cette fonction :

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

2 Appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)**. L'afficheur indique **CON ON (CONVERSION ACTIVEE)**. Appuyez de nouveau sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)**. L'afficheur indique **CON OFF (CONVERSION DÉSACTIVEE)**.

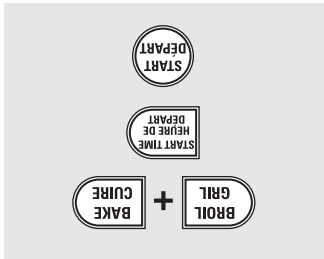
3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

Pour réactiver cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus mais appuyez sur la touche **START (DÉPART)** quand **CON ON** est à l'afficheur.

Caractéristiques spéciales de votre four

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 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.

Arrêt automatique après 12 heures

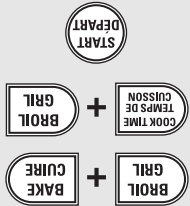


Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril. Si vous voulez **ARRÊTER** cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

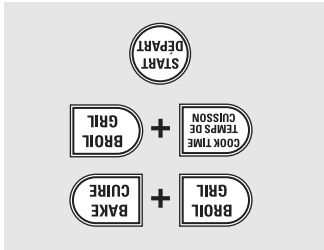
1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.

2 Appuyez 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.



Températures en degrés Fahrenheit ou Celsius



Le tableau de commande de votre four est réglé pour utiliser les températures en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez changer ce réglage si vous voulez utiliser les degrés Celsius.

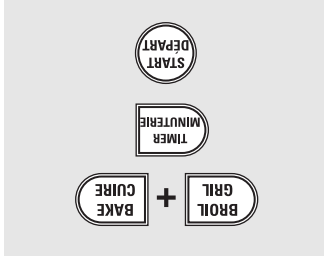
1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.

2 Appuyez simultanément sur les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL (GRIL)**. L'afficheur indique **F** (Fahrenheit).

3 Appuyez de nouveau simultanément sur les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL (GRIL)**. L'afficheur indique **C** (Celsius).

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

Signaux sonores à la fin d'un cycle minute



À la fin d'un cycle minute, 3 bips courts sont émis, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **OFF (ARRÊT)**. Vous pouvez annuler ce signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.

Pour annuler le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes :

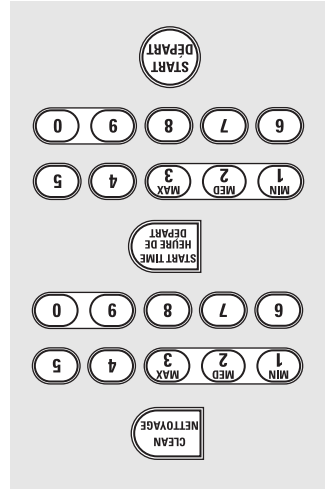
1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.

2 Appuyez sur 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.)

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

Comment différer le début de l'autonettoyage

- 1 Appuyez une fois sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)** pour une durée de nettoyage de 4 heures, ou deux fois pour une durée de nettoyage de 3 heures.
- 2 La durée de 3 heures est recommandée pour nettoyer les petites salissures ne s'étendant pas sur une grande surface. Pour les fous plus sales, il est recommandé d'utiliser un nettoyage de 4 heures ou plus.
- 3 Si vous voulez une durée de nettoyage différente de 4 ou 3 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage souhaitée.
- 4 Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 2 heures et demie à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.



- 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 **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- 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.

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.

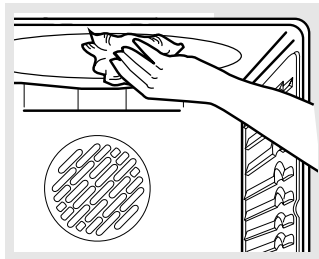
S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

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.

Utilisation du four autonettoyant

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



Essayez toute la saleté importante sur la sole du four.

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, la sonde de température, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four.

REMARQUE :

- Si les grilles de votre four sont brillantes et de couleur argentée, retirez-les avant de commencer le cycle d'autonettoyage.
- Si votre four est équipé de grilles porcelanées de couleur grise, vous pouvez les laisser dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.

Les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais leur couleur foncera, elles perdront leur brillant et deviendront dures à faire glisser.

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.

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.

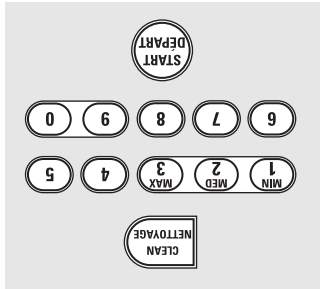
Essayez tous les renversements importants sur la sole du four.

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

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

▲ 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) pour une durée de nettoyage de 4 heures, ou deux fois de 3 heures.

La durée de 3 heures est recommandée pour nettoyer les petites salissures ne s'étendant pas sur une grande surface. Pour les fours plus sales, il est recommandé d'utiliser un nettoyage de 4 heures ou plus.

2 Si vous voulez une durée de nettoyage différente de 4 ou 3 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage souhaitée.

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

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

Le mot « LOCKED » clignote et le mot « door » (porte) s'affiche 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 verrouillage, vous pouvez de nouveau ouvrir la porte.

3

Appuyez sur la touche START (DEPART).

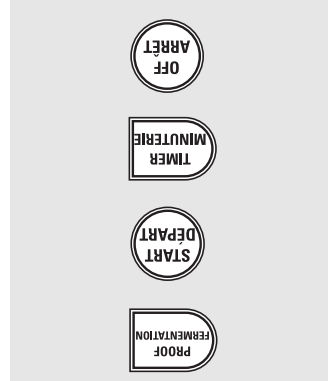
Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 2 heures et demie à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

Utilisation des caractéristiques de fermentation et de réchauffage.

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.
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).
- 2 Appuyez sur la touche **PROOF (FERMENTATION)**, puis sur la touche **START (DÉPART)**.
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.
- 3 Programmez **TIMER (MINUTERIE)** à la durée de fermentation minimum.



Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud (sur certains modèles)

- 1 Appuyez sur le mode de cuisson que vous voulez utiliser : **BAKE (CUIRE), CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION), ou CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)**.
Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.
 - 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.
 - 3 Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - 4 Appuyez sur la touche **WARM (RÉCHAUD)**.
Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
 - 5 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- La caractéristique **WARM (RÉCHAUD)**, maintient au chaud les aliments cuits.
Cette caractéristique n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.
Pour utiliser la caractéristique de **RÉCHAUD**, appuyez sur la touche **WARM (RÉCHAUD)**, puis sur la touche **START (DÉPART)**.
Pour utiliser la caractéristique de **RÉCHAUD** après la cuisson courante ou le rôissage minutes, suivez les étapes ci-dessous :



Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

1 Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.

2 Pour ne pas faire baisser la température du four et augmenter la durée de fermentation, évitez d'ouvrir la porte du four si ce n'est pas nécessaire.

3 Vérifiez les pâtes à pain tôt pour éviter une trop grande fermentation.

REMARQUE : 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.

4 La fermentation ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 52 °C (125 °F).
Le mot « HOT » (CHAUD) apparaît à l'afficheur.

■ Laissez-les découverts.

■ Après 20 ou 30 minutes, vérifiez qu'ils sont devenus croustillants. Augmentez la durée dans le four si nécessaire.

REMARQUES IMPORTANTES : Les aliments devaient être gardés chauds dans le récipient dans lequel ils ont été cuits, ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.

■ Pour avoir des aliments moelleux, couvrez-les avec un couvercle allant au four ou du papier d'aluminium.

■ Les aliments frittés ou croustillants n'ont pas besoin d'être couverts, mais ils peuvent devenir trop secs s'ils sont gardés au chaud trop longtemps.

■ L'ouverture répétée de la porte permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de se refroidir.

■ Du temps supplémentaire est nécessaire pour que la température à l'intérieur du four se stabilise, après que vous avez ajouté des aliments.

■ Dans le cas de quantités importantes, il peut être nécessaire de couvrir certains aliments cuits.

■ Retirez les cuillères de service, etc., avant de mettre des récipients dans le four.

■ N'utilisez pas de récipients ou de couvercles en plastique ou de film plastique.

ATTENTION : Les récipients, couvercles et films en plastique fondront si vous les mettez dans le four. Il peut être impossible d'enlever le plastique fondu et ceci n'est pas couvert par notre garantie.

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

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

REMARQUE : Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson courante ou le rôtissage minutés et n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier l'heure et la durée que vous avez réglées, appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** pour vérifier l'heure de début de cuisson pré-réglée, ou la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson pré-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 commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C/100 °F). Quand le four aura atteint la température pré-réglée, un signal sonore sera émis à 3 reprises.

REMARQUE : Si la fonction de conversion pour cuisson simultanément sur une seule grille par **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à

Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments

simultanément sur une seule grille par cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

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 une fois sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur plus d'une grille (2, 3 ou davantage) par cuisson à convection. Voyez la section *Cuisson sur plusieurs grilles* pour de plus amples renseignements.

Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

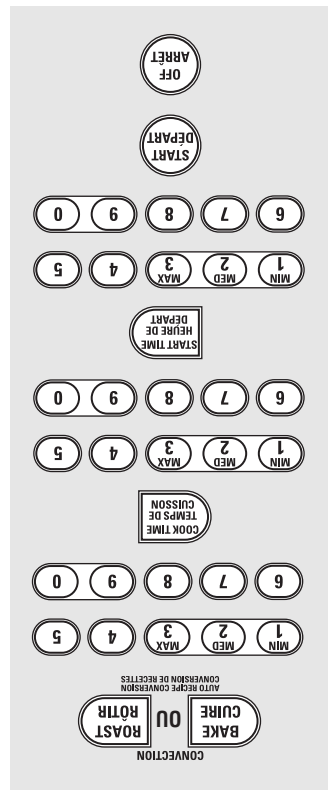
Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour la cuisson à convection.

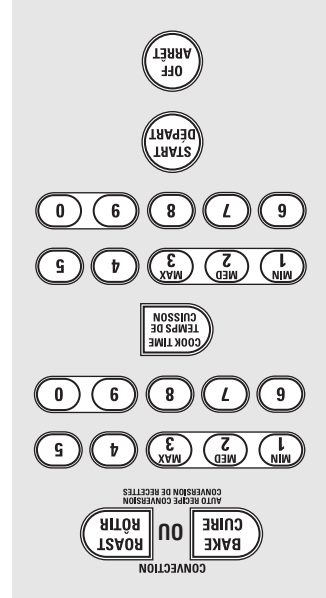
Appuyez sur la touche **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.



Utilisation des fonctions de minutage pour la cuisson à convection. (sur certains modèles)

Vous entendrez un ventilateur lors de la cuisson avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête quand la porte est ouverte, mais la chaleur n'est pas éteinte.

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 accélère la prolifération des bactéries dangereuses.



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

5 Appuyez sur la touche **START (DEPART)**. 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 préréglée, un signal sonore sera émis 3 fois.

REMARQUE : Si la fonction de conversion pour convection Auto Recipe^{MC} est activée, elle diminuera automatiquement la température de cuisson normale qui a été réglée de 14 °C (25 °F), pour utiliser la température de convection appropriée. Voyez Conversion Auto Recipe^{MC} à la section Caractéristiques spéciales.

6 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**. Une fois que le four s'éteint, le signal sonore indiquant la fin du cycle est émis.

7 Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur plus d'une grille (2, 3 ou davantage) par cuisson à convection. Voyez la section *Cuisson sur plusieurs grilles* pour de plus amples renseignements.

8 Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à convection sur une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur une seule grille par cuisson à convection.

9 Appuyez sur la touche **CONVECTION** pour le **ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôissage à convection.

3 Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez régler est 1 minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront à l'afficheur.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson préchauffage, vous devez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.

5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez régler est 1 minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront à l'afficheur.

REMARQUE : Si votre recette demande un préchauffage, vous devez 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 régler est 1 minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront à l'afficheur.

■ Excellent pour les gros morceaux de viande tendre, à découvrir.

Le ventilateur de convection fait circuler l'air uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et les volailles sont dorées uniformément comme si elle étaient cuites sur une rôtissoire. L'air chauffé garde rapidement les jus dans la viande, ce qui donne un produit moelleux et tendre, tandis que l'extérieur prend une belle couleur dorée.

■ Mettez une grille à la position de grille la plus basse (A).

Les éclaboussures.

La viande pour obtenir les meilleurs résultats. La lèche-frite est utilisée pour contenir les débordements de graisse et la grille pour empêcher d'utiliser une lèche-frite et une grille conçue pour la grille de cuisson.

Avec le rôtissage à convection, il est important d'utiliser une lèche-frite et une grille conçue pour la grille de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

Rôtissage à convection

1 Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à convection sur plusieurs grilles. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur plus d'une grille (2, 3 ou davantage) par cuisson à convection. Voyez la section **Cuisson à convection sur plusieurs grilles** pour de plus amples renseignements.

2 Appuyez deux fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** pour la cuisson à convection sur une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire des aliments simultanément sur une seule grille par cuisson à convection.

3 Appuyez sur la touche **CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** pour le rôtissage à convection.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four.

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

6 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** quand le four atteint la température (100 °F). Quand le four atteint la température du moment où celle-ci aura atteint 37,8 °C changements de température s'afficheront à partir du moment où celle-ci aura atteint 37,8 °C.

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

8 Vous entendrez un ventilateur lors de la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête quand la porte est ouverte, mais la chaleur n'est pas éteinte.

9 Vous entendrez peut-être le four cliquer pendant la cuisson. Ceci est normal.

10 En modes de cuisson par convection, pour une régularité maximum de la cuisson, le ventilateur est conçu pour tourner dans les deux directions, avec une pause entre les deux. Ceci est normal.

Comment régler le four pour la cuisson ou le rôtissage à convection

Voyez *Conversion Auto Recipe* à la section *Caractéristiques spéciales*.

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

Quand le four commence à chauffer, les changements de température s'afficheront à partir du moment où celle-ci aura atteint 37,8 °C (100 °F). Quand le four atteint la température prééglée, un signal sonore est émis à 3 reprises.

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

Vous entendrez un ventilateur lors de la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête quand la porte est ouverte, mais la chaleur n'est pas éteinte.

Vous entendrez peut-être le four cliquer pendant la cuisson. Ceci est normal.

En modes de cuisson par convection, pour une régularité maximum de la cuisson, le ventilateur est conçu pour tourner dans les deux directions, avec une pause entre les deux. Ceci est normal.

Ustensiles adaptés à la cuisson à convection

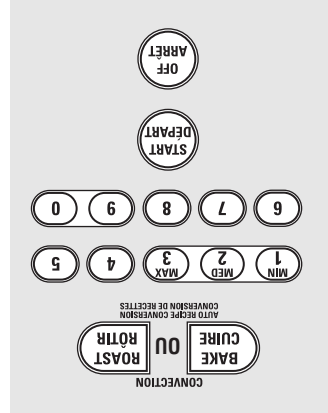
Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez que vos ustensiles permettent à l'air de circuler dans le four. Si vous utilisez plusieurs ustensiles, laissez de l'espace libre entre eux. Veillez aussi à ce que les ustensiles ne se touchent pas et n'entrent pas en contact avec les parois du four.

Papier et plastique—Les récipients en papier et en plastique résistant à la chaleur recommandés pour la cuisson dans un four normal peuvent également être utilisés pour la cuisson à convection, mais ne doivent pas être utilisés à des températures plus hautes que celles qui sont recommandées par le fabricant. Les ustensiles en plastique résistant à des températures allant jusqu'à 204 °C (400 °F) peuvent également être utilisés.

Métal et verre—Tous les types d'ustensiles peuvent être utilisés dans votre four à convection. Cependant, ce sont les récipients en métal qui chauffent le plus vite et ils sont donc recommandés pour la cuisson à convection.

■ Les récipients dont la finition est sombre ou mate assureront une cuisson plus rapide que ceux dont la finition est brillante.

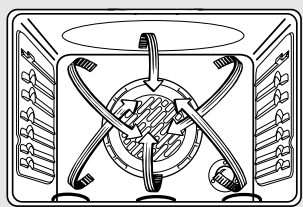
■ Le verre et la céramique donnent une cuisson plus lente. Pour les recettes telles que les poulets cuits au four, servez-vous d'un plat à parois basses. L'air chaud ne peut pas circuler facilement dans un plat dont les parois sont hautes.



Lorsque vous faites cuire des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuits plate au lieu d'une plaque à rebords.

Utilisation du four à convection. (sur certains modèles)

Fonctionnement du ventilateur de convection



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air au-dessus, en dessous et autour des aliments. L'air chaud qui circule est réparti uniformément dans toute la cavité du four. Il en résulte que les aliments sont souvent cuits et dorés—en moins de temps avec la chaleur à convection.

REMARQUE : Pour maximiser l'uniformité de la cuisson, le ventilateur a été conçu pour tourner dans les deux sens et faire une pause avant de changer de sens. Ceci est normal.

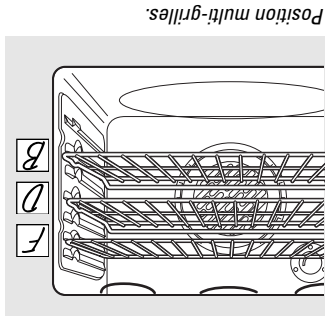
Introduction

Le four à convection est livré avec deux modes de cuisson à convection qui sont mis en marche en appuyant une fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)**, ou deux fois, selon vos besoins :

MULTI-GRILLES—pour la cuisson à convection sur plus d'une grille. Appuyez **une fois** sur la touche **CONVECTION BAKE**

1 GRILLE—pour la cuisson à convection sur une grille seulement. Appuyez **deux fois** sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)**. Voyez la section **Cuisson à convection sur plusieurs grilles** ci-dessous.

(CUIRE À CONVECTION). Voyez la section **(CUIRE À CONVECTION sur plusieurs grilles)** ci-dessous.



Position multi-grilles.

Parce que l'air circule uniformément dans tout le four, les aliments peuvent être cuits avec d'excellents résultats sur plusieurs grilles.

La cuisson sur plusieurs grilles peut, avec certains aliments, augmenter légèrement la durée de cuisson, mais le résultat global sera une économie de temps. Les biscuits, muffins, gâteaux secs et autres peuvent être cuits avec de très bons résultats sur plusieurs grilles.

Cuisson à convection sur une grille

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection sur une grille seulement, appuyez **deux fois** sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** et suivez les positions de grilles recommandées à la section **Utilisation du four**.

■ **Ideale pour une cuisson utilisant une seule grille.**

Adaptation des recettes...

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

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection,

la fonction de conversion pour convection Auto Recip^{MC} réduit automatiquement la température de cuisson normale à la

température de cuisson à convection

recommandée 14° C (25° F). Voyez

Conversion Auto Recip^{MC} à la section

Caractéristiques spéciales.

- Utilisez la taille de récipient recommandée.
- Dans certains produits de plats mijotés ou plats principaux surgelés, les instructions données sur l'emballage ont été créées en utilisant des fours à convection commerciaux. Pour obtenir les meilleurs résultats dans votre four, préchauffez-le puis utilisez les températures indiquées sur l'emballage.

Lors de l'utilisation du tiroir garde-chaud

- Ne versez pas de liquide ou d'eau dans ce tiroir.
- Couvrez tous les aliments placés dans ce tiroir avec un couvercle ou avec du papier aluminium. Pour les pâtisseries ou les pains, prévoyez une aération dans le couvercle pour laisser l'humidité s'échapper.
- Gardez l'aliment dans son plat de cuisson ou transférez-le dans un plat de service ne craignant pas la chaleur.

ATTENTION : Les contenants ou emballages en plastique fondent s'ils sont en contact direct avec le tiroir, le bac ou un ustensile chaud. Le plastique fondu peut ne pas s'enlever et ceci n'est pas couvert par la garantie.

- Enlevez les cuillères de service, etc., avant de mettre les contenants dans le tiroir garde-chaud.

N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser ce tiroir. Le papier aluminium est un excellent isolant qui emprisonne la chaleur en dessous. Ceci modifierait la performance du tiroir et pourrait endommager son fini intérieur.

Attendez environ 25 minutes que le tiroir garde-chaud préchauffe.

Tableau de sélection des températures

Type d'aliment	Réglage
Bacon	3
Croustilles de maïs	1
Jambon	3
Muffins	1
Pains	1
Pizza	3
Plats en sauce	2
Pommes de terre au four	3
Poulet, frit	3
Tartes	1

ATTENTION : Ne laissez pas dans le tiroir des aliments pendant plus de deux heures.

- Pour garder au chaud différents aliments, réglez la commande en fonction de la nourriture nécessitant le réglage le plus élevé.
- La température, le type et la quantité d'aliment, ainsi que la durée, ont un effet sur la qualité de l'aliment.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et à l'aliment de refroidir.
- Avec de grandes quantités, il pourra être nécessaire de choisir un réglage plus élevé et de recouvrir certains aliments.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni d'emballage en plastique.

Pour rendre croustillants des aliments

- Placez l'aliment dans des plats ou ustensiles peu profonds.
- Préchauffez au réglage 1.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Continuez au besoin.

Pour réchauffer assiettes et bols

- Réglez au niveau 1.
- N'utilisez que des plats ne craignant pas la chaleur.
- Si vous désirez réchauffer de la porcelaine fine, vérifiez avec le fabricant, pour connaître la tolérance thermique maximale de sa porcelaine.

- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le préchauffage du tiroir.

ATTENTION : Les plats vont être très chauds. Utilisez des maniques ou mitaines pour enlever ces plats.

Réglage du thermostat du four — Faites-le vous-même!

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, de la cuisson à convection ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.

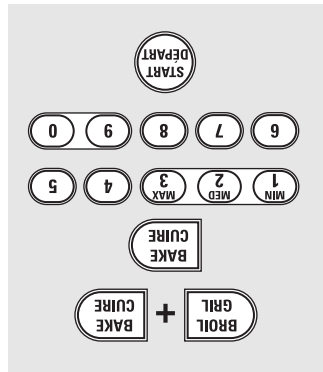
Pour régler le thermostat

1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL (GRILL)** et **BAKE (CUIRE)**

2 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**. Un nombre à deux chiffres s'affiche. l'afficheur indique **SF**.

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 1 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 tartiner 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 tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse 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 batonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation du tiroir garde-chaud. (sur certains modèles)

Le tiroir garde-chaud au chaud les aliments cuits et chauds. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce tiroir pour chauffer des aliments froids, sauf pour rendre croustillants des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.

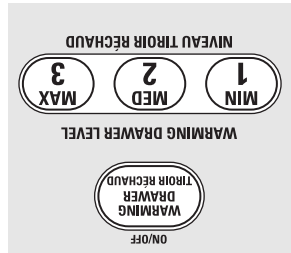
Pour utiliser le tiroir garde-chaud

1 Appuyez sur la touche **WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)**. « WARMING ON » et « Set » s'allument à l'afficheur et « Set » commence à clignoter.

2 Appuyez sur la touche numérique **1** pour Min, **2** pour Med ou **3** pour Max.

3 Le « 1 » affiché change selon la touche numérique choisie.

Le tiroir garde-chaud se met automatiquement en marche après avoir appuyé sur **1**, **2** ou **3**. « WARMER ON » et le chiffre restent allumés. « Set » s'arrête de clignoter.



Pour annuler, appuyez sur la touche **WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)**. **REMARQUE :** En appuyant sur la touche **OFF (ARRÊT)**, vous n'arrêtez pas le fonctionnement du tiroir garde-chaud.

REMARQUES :

■ Le tiroir garde-chaud comporte trois réglages : **1**, **2** et **3**. Ces réglages correspondent à des niveaux de température différents dans le tiroir.

■ Sur certains modèles, lors de l'utilisation du four en même temps que le tiroir garde-chaud, seuls les réglages du four sont affichés.

■ Le tiroir garde-chaud ne peut être utilisé lors d'un autonettoyage.

Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage 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)**.



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

Pour régler la minuterie

- 1 Appuyez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**.
- 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.

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.

- 2 Quand la minuterie atteint **:00**, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**.

Le signal à 6 secondes peut être annulé en suivant les instructions données dans la section *Caractéristiques spéciales des commandes de votre four, sous Signaux sonores à la fin d'un cycle minute.*

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.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en appuyant sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**.

Verrouillage des commandes (sur certains modèles)

Il vous est possible de verrouiller les touches pour qu'elles ne puissent être activées qu'en appuyant dessus.

Pour verrouiller/déverrouiller les touches de commandes :

- 1 Appuyez sur les touches **9** et **0** en même temps, jusqu'à ce que la commande émette des bips.

Si les commandes sont verrouillées et que vous appuyez sur une touche de cuisson, l'afficheur indiquera que cette commande est verrouillée.

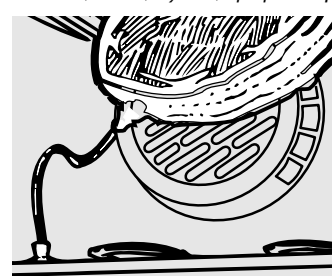
■ Sur les modèles avec **VERROUILLAGE DES COMMANDES** seulement, le four se verrouillera. Les éléments de surface commandés par bouton resteront actifs.



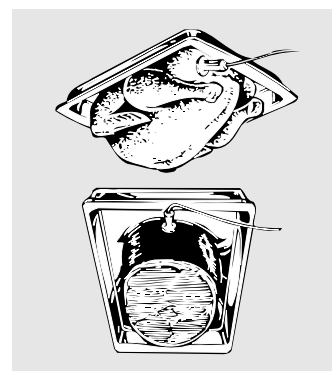
L'afficheur indique « **Loc On** » (**Verrouillage**) pendant quelques secondes, puis s'éteint jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche de cuisson.

Utilisation de la sonde de température. (sur certains modèles)

Pour beaucoup d'aliments, et surtout pour les rôtis et la volaille, la température interne de l'aliment est le meilleur test de son degré de cuisson. La sonde de température vous évite de devoir faire des conjectures en cuisant vos aliments exactement comme vous le voulez.



La sonde de température est composée d'une sonde ressemblant à une brochette à une extrémité, et à une prise électrique se connectant à la prise du four à l'autre extrémité.



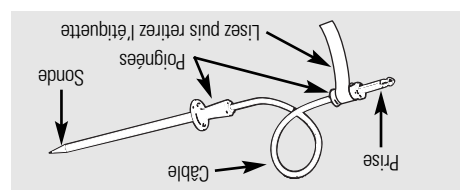
L'utilisation de sondes de température autres que celle qui est fournie risque d'endommager la sonde ou les commandes du four. Servez-vous des poignées de la sonde et de la prise quand vous insérez et retirez la sonde, et pas de pinces pour tirer sur le câble quand vous la retirez.

- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble quand vous la retirez.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement dégelés avant de l'insérer.

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une grille dans une lèche-frite conçue pour la grillage, suivez les étapes ci-dessous pour bien positionner la sonde.

Insérez la sonde complètement dans la viande. Elle ne devrait pas toucher d'os, de gras ou de cartilage.

REMARQUE : Si vous n'insérez pas la sonde complètement dans la viande, la performance de cuisson pourrait ne pas être satisfaisante, parce que la sonde mesurera la température de l'air et non pas celle de l'aliment.



- Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant un cycle d'autonettoyage ou de gril.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

ATTENTION : Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four avant que le four n'ait refroidi.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie la plus charnue de la viande. Pour les jambons ou les rôtis d'agneau ayant conservé la partie la plus charnue de la viande, insérez la sonde au centre d'un grand muscle, dans la partie inférieure du rôti.

Pour les pains de viande ou les ragôts, mettez la sonde au centre du plat.

Insérez la sonde dans la partie la plus charnue de la cuisson interne des dindes entières; insérez-la par le dessous et parallèlement à la cuisse de la dinde.

REMARQUE : Les réglages d'autonettoyage et de gril ne fonctionnent pas si la sonde de température est branchée.

Comment régler le four pour la cuisson courante/le rôtissage en utilisant la sonde de température (sur certains modèles)

1 Insérez la sonde complètement dans l'aliment.

2 Branchez la sonde dans la prise du four.

3 Assurez-vous que la sonde est insérée complètement. Refermez la porte du four. Assurez-vous que le câble de la sonde n'est pas en contact avec l'élément de gril.

4 Appuyez sur la touche **PROBE (SONDE)**.

5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne souhaitée; pour l'aliment ou la viande.

6 La température interne maximale que vous pouvez régler est 93,3 °C (200 °F).

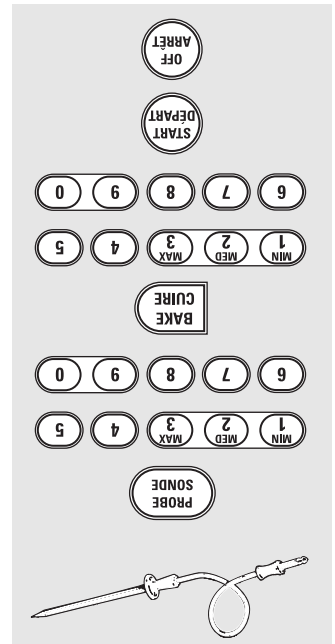
7 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**.

8 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.

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

L'afficheur clignote si la sonde de température est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé une température de sonde et appuyé sur la touche **START (DÉPART)**.

Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations de cuisson sur le four. Lorsque vous utilisez la sonde de température, le four ne s'arrête pas automatiquement.



Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutes.

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 préétablie, un signal sonore sera émis 3 fois.

Le four restera en marche pour la durée de cuisson. Vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant 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 préétablie, 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 atteindra 37,8 °C / 100 °F). Quand le four aura atteint la température préétablie, un signal sonore sera émis.

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

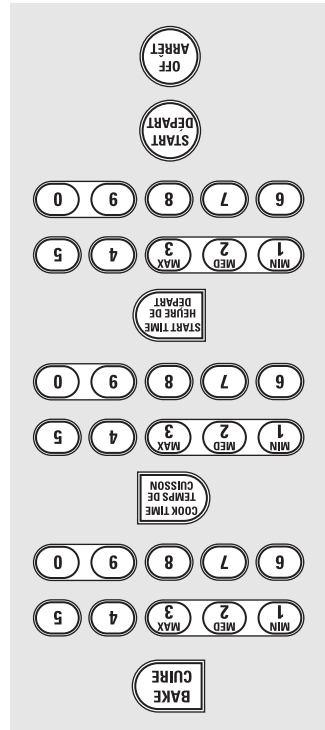
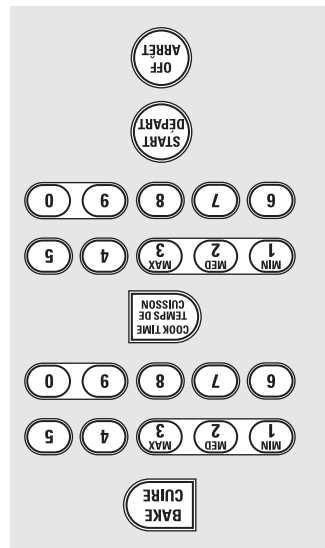
REMARQUE : Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minute, et n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)**.

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 préétablie, 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 atteindra 37,8 °C / 100 °F). Quand le four aura atteint la température préétablie, un signal sonore sera émis.

Le four restera en marche pour la durée de cuisson. Vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant 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.

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)**.
 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
 Appuyez sur la touche **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 température du four que vous souhaitez. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute. Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglée, 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)**.
 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
 Appuyez sur la touche **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 (DÉPART)**.
 Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four.

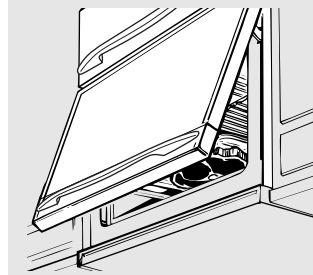
Comment régler le four pour utiliser le grill

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.

1 Déposez la viande ou le poisson sur 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 **ELEVÉE**.
Pour passer à une température de grill plus **BASSE**, appuyez sur la touche **BROIL (GRILL)** une deuxième fois.



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.

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 celle du réfrigérateur.

† 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 survivent peut-être ». (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rec. Juin 1985.)

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

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

Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E E	9 11	6 10	Espacez régulièrement jusqu'à 8 portions requièrent approx. la même durée de cuisson.
--------------------	--	--------	---------	---------	---

Britecks	Saignant † 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	F	7	5	Les britecks de moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. Une cuisson à la poêle est recommandée. Faire des fentes dans le gras.
Poulet	Saignant † A point Bien cuit	D D D	14 18 22	11 14-16 20	Faire griller la peau en dessous d'abord.

Queues de homards	2-4 280 à 340 g (10 à 12 oz) chacune	C	18-20	25	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir.
Filets de poisson	0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.

Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur	D	6	6	Augmenter la durée de cuisson de 5 à 10 mn par côté pour les tranches de 3,8 cm (1 1/2 po) d'épaisseur, ou pour le jambon maison.
-------------------------------------	------------------------------	---	---	---	---

Côtes de porc	Bien cuit 2 (1,25 cm / 1/2 po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	E D	10 10	15 10	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau	A point Bien cuit 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz) 2 (3,8 cm / 1 1/2 po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	E E E	8 14 17	10 10 12	Faire des fentes dans le gras.
Steaks de saumon	Bien cuit 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) 4 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	D D	10 10	12 10	Graisser le plateau. Badigeonner les steaks avec du beurre fondu.

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

Avant de commencer...

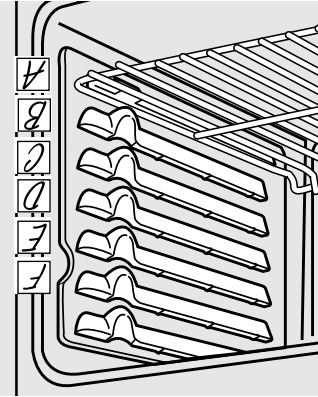
Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

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 pour les faire cuire.

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



Le four a 6 positions de grille.

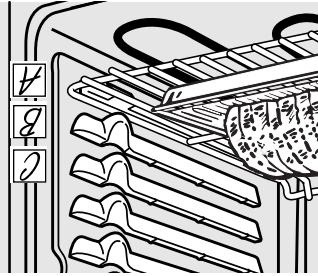
Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

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).

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. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée.

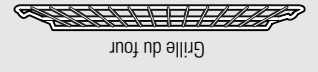


Préchauffage et placement du récipient

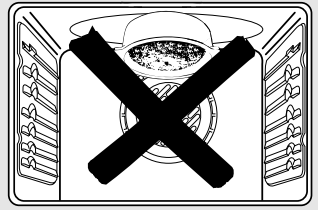
Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

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 préglée. Cela prend environ 15 à 20 minutes.

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 récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1 1/2 po) d'espace libre autour de lui.



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.

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 récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Aliment	Position de la grille
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	D
Gâteau des anges	A
Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	B ou C
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	C ou D
Plats mijotés	C ou D
Dinde	A

Dépannage

Entretien et nettoyage

Mode d'emploi

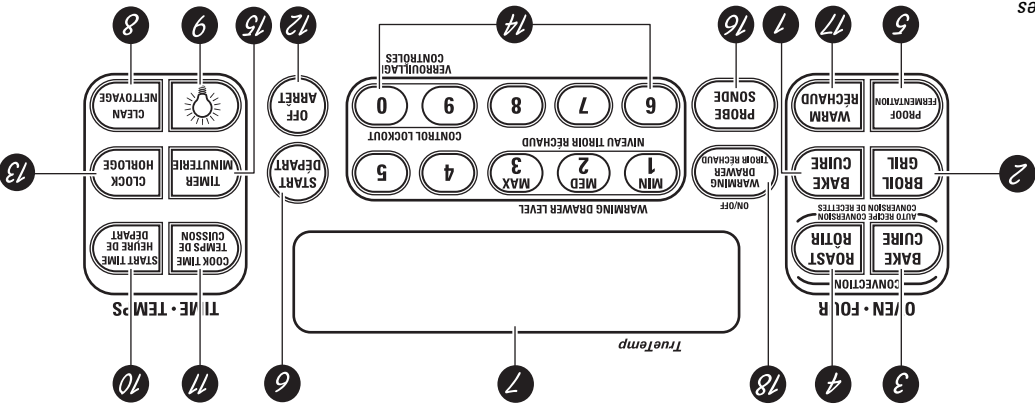
Instructions de sécurité

Service à la clientèle

Utilisation des commandes du four

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.



Sur certains modèles



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 gril.

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 PROOF (FERMENTATION)—Appuyez sur cette touche pour choisir un environnement idéal, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.

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

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

Si « F », un nombre ou une lettre clignotent 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.

8 Touche CLEAN (NETTOYAGE)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section Utilisation du four autonettoyant.

9 Touche LIGHT (LAMPÉ)—Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

10 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.

11 Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)— Appuyez sur cette touche et sur les touches numériques appropriées 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.

12 Touche OFF (ARRÊT)—Appuyez sur cette touche pour annuler TOUS les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

13 Touche CLOCK (HORLOGE)—Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.

14 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'autonettoyage.

15 Touche TIMER (MINUTERIE)—Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.

16 Touche PROBE (SONDE)—Appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la sonde de température pour la cuisson des aliments.

17 Touche WARM (RECHAUD)—Appuyez sur cette touche pour maintenir au chaud les aliments cuis. Voyez la section Comment régler le four pour maintenir les aliments au chaud.

18 Touche WARMING DRAWER ON/OFF (TIROIR RECHAUD MARCHÉ/ARRÊT) (sur certains modèles)—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction Tiroir garde-chaud.

Aliment	Réglage
Sauces	MIN
Soupes (crèmes)	Medium (Moyen)
Ragouts	Medium (Moyen)
Légumes	Medium (Moyen)
Boissons chaudes	MAX
Soupes (autres que les crèmes)	MAX
Pains / pâtisseries	MIN

Le tableau ci-dessus montre seulement les réglages suggérés pour commencer. La température, le type et la quantité d'aliments, le type de récipient et le temps de réchauffage affectent tous la qualité des aliments.

ATTENTION : Ne laissez pas d'aliments sur la ZONE DE RÉCHAUFFAGE pendant plus de 2 heures.

- N'utilisez pas de films plastiques pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Utilisez seulement des ustensiles recommandés pour la cuisson sur la partie supérieure d'une cuisinière.

Utilisation de la zone de réchauffage (sur certains modèles)

La ZONE DE RÉCHAUFFAGE (WARMING ZONE) est située au milieu et à l'arrière de la surface en verre. Commencez toujours en y mettant des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments froids. Si vous mettez des aliments non cuits ou froids sur la ZONE DE RÉCHAUFFAGE, vous vous exposez à des maladies d'origine alimentaire.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'au réglage souhaité.

Pour obtenir les meilleurs résultats,

tous les aliments placés sur la ZONE DE RÉCHAUFFAGE devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium.

Servez-vous toujours de poignées ou de gants isolants lorsque vous retirez les

aliments de la ZONE DE RÉCHAUFFAGE

parce que les ustensiles seront chauds.

Un voyant de surface CHAUDE s'allume

lorsque la surface en verre est chaude,

et il reste allumé jusqu'à ce qu'elle soit

suffisamment froide pour pouvoir être

touchée. Des réglages plus bas sont

susceptibles de ne pas chauffer

suffisamment la surface en verre pour

que le voyant lumineux de surface

CHAUDE s'allume.

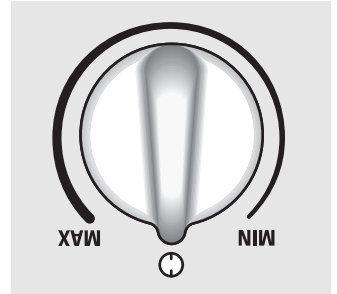
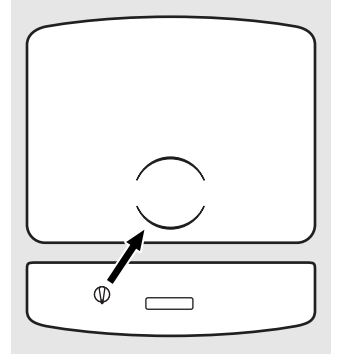
Un voyant pour la ZONE DE RÉCHAUFFAGE

s'allume lorsque l'élément est en marche.

REMARQUE : La ZONE DE RÉCHAUFFAGE

ne devient pas rouge, au contraire des éléments

de cuisson.



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 **HI (MAX)**, la

commande se met en place avec un **déclac**. Vous entendrez peut-être de légers **déclacs**

pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

Un voyant de **SURFACE CHAUDE**, situé sur

la surface de cuisson, brille quand un des

éléments radiants est allumé. Ce voyant

continuera à briller jusqu'à ce que la surface

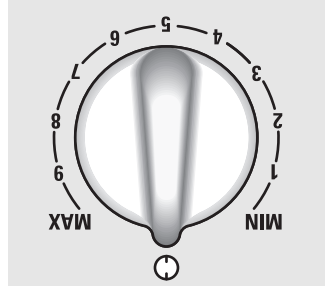
soit refroidie et atteigne la température

approximative de 65,5 °C (150 °F).

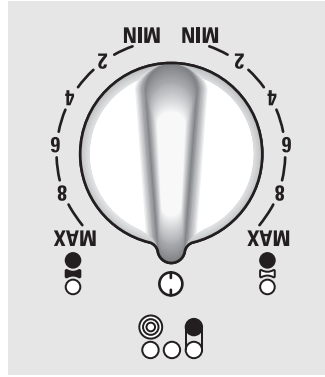
Le voyant de surface chaude :

■ s'allume quand l'élément est chaud au toucher.

■ reste allumé même après l'arrêt de l'élément.



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



Pour utiliser l'élément-pont, mettez **le sens des aiguilles d'une montre** le bouton de commande qui se trouve à l'avant et à

gauche, à la position **BRIDGE BURNER (ÉLÉMENT-POINT)**.

Pour utiliser l'élément de surface en

mode élément-pont complet, allumez aussi

l'élément de surface qui se trouve à l'arrière

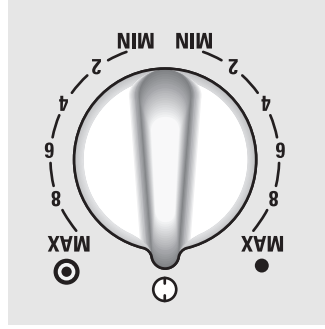
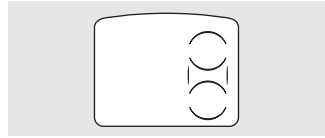
et à gauche.

Pour utiliser seulement l'élément de surface

de devant, mettez **en sens inverse des**

aiguilles d'une montre le bouton de

commande à la position **FRONT BURNER (BRÛLEUR AVANT)**.



L'élément de surface de cuisson qui se trouve devant et à droite a 2 tailles de cuisson (22,9 cm [9 po] et 30,5 cm [12 po]), ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.

Pour utiliser le petit élément de surface,

mettez **en sens inverse des aiguilles d'une**

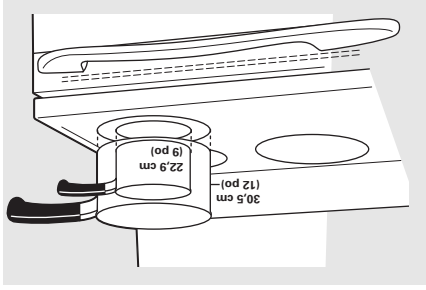
montre le bouton de commande à la

position **SMALL BURNER (PETIT BRÛLEUR)**.

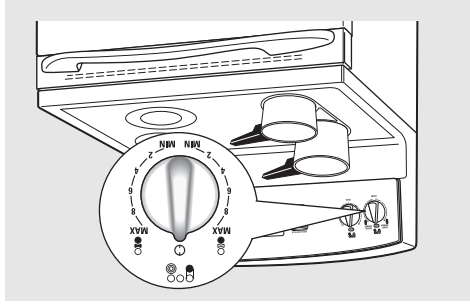
Pour utiliser le grand élément, mettez **dans**

le sens des aiguilles d'une montre le bouton

de commande à la position **LARGE BURNER (GRAND BRÛLEUR)**.



Bouton de commande d'élément de surface double (sur certains modèles)



Utilisation de l'élément-pont (sur certains modèles)

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.

⚠️ AVERTISSEMENT :

■ brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température approximative de 65,5 °C (150 °F).

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.
utilisable, mais non recommandée

Poterie en grès :

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.
utilisable, mais non recommandée

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

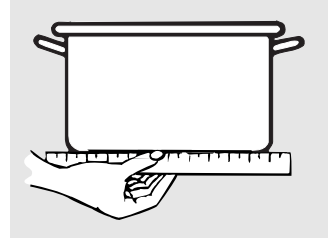
Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Conseils pour les mises en conserve

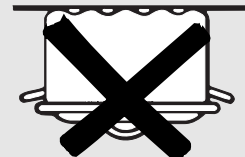
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface. Assurez-vous que son fond est plat. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves. Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez

Utilisation d'un wok

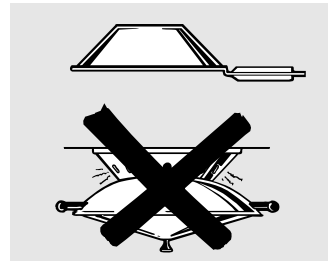
Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous procurer dans la plupart des magasins de détail. N'utilisez pas les woks munis d'anneaux de soutien.



Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.



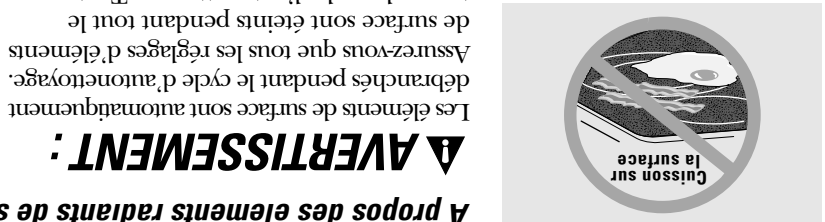
Utilisez seulement des woks à fond plat.

À propos des éléments radiants de surface.

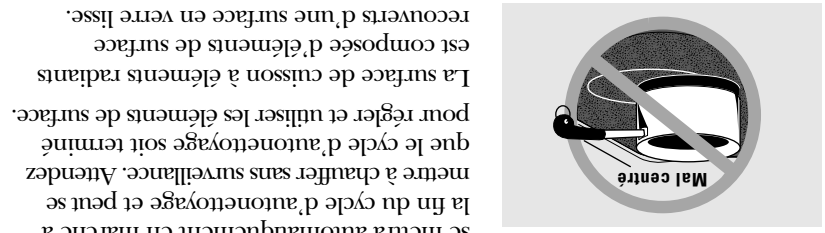
REMARQUE : Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

À propos des éléments radiants de surface

▲ AVERTISSEMENT :



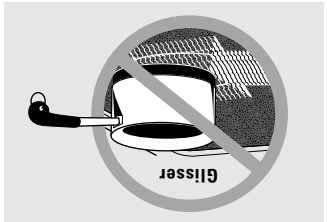
Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage 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. La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.



Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.



La température de la surface de cuisson augmente avec le nombre d'éléments de surface en marche. Si 3 ou 4 éléments sont en marche, la température de la surface est élevée. Soyez toujours prudent quand vous touchez la surface de cuisson.



Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.

Un voyant s'allume quand l'élément de surface est mis en marche.

Le voyant de **SURFACE CHAUDE** approprié est allumé quand son élément radiant correspondant est mis en marche, et il reste allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi à moins de 65,5 °C (150 °F).

- s'allume quand l'élément de surface est en marche.
- reste allumé même après l'arrêt de l'élément
- brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température inférieure à 65,5 °C (150 °F).

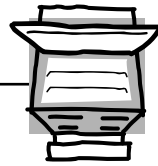
REMARQUE : Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température. Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

- Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

FOUR

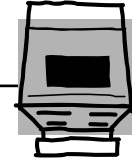


Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.

- Ne chauffez 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 poignets ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.

- N'utilisez pas votre four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.

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 frottez 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.
- Les grilles porcelanisées grises (sur certains modèles) peuvent rester dans le four pour être nettoyées pendant l'autonettoyage.

- 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.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

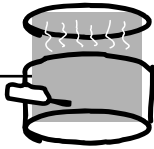
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

⚠️ AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS RADIANTS 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 pourrait 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.
- 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 flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Soyez prudents lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre garde la chaleur après l'arrêt des commandes.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous que les aliments sont secs que possible. Le gras sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en ressortir des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les instruments aiguisés, les bagues et autres bijoux et les rivets des vêtements.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre immédiatement avec un technicien qualifié si le verre crée un risque de déchargé électrique. Communiquer peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer un risque de déchargé électrique. Communiquer immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.

REMARQUE : Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toutes les zones des éléments de surface, jusqu'à ce qu'ils aient refroidi et que le voyant se soit éteint. Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre. Veuillez vous reporter à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Les éléments de surface sont automatiquement débanchés 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.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation, ou pendant le cycle d'autonettoyage.
- Soyez prudents lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles servant à mélanger sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces ustensiles pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
- Soyez prudents lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent créer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- Lorsque la surface de cuisson est froide, servez-vous uniquement de nettoyeur et de tampons de nettoyage pour nettoyer la surface de cuisson. Vitrocéramique pour nettoyer la surface de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème de nettoyage à la surface en verre quand elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoiyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements qui se trouvent sur les étiquettes de crème nettoiyante.
- N'utilisez pas de films plastiques pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à enlever.

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 ou une surface de cuisson brisés et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre du tableau de commande ou de la surface de cuisson 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 portez jamais de vêtements amples ou

pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.

■ N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.

■ 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.

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

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

■ Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les boîtes de conserve, à bonne distance de votre cuisinière.

■ 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.

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 DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer ainsi des blessures.

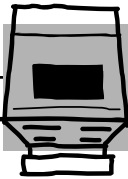
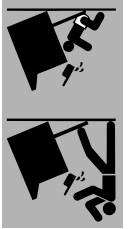
Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au mur et au sol à l'aide du dispositif antibasculement fourni.

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2XX7909.

Pour vérifier si ce dispositif est bien installé, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il est engagé fermement dans la fente.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif est de nouveau engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Autrement, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant montez, si vous vous assoyez ou si vous appuyez sur la porte ouverte du four.

Reportez-vous aux renseignements sur le dispositif antibasculement donnés dans le présent manuel. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



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.

- Ce tiroir garde-chaud a pour fonction de garder les aliments cuits et chauds à la température où ils seront servis. Commencez toujours avec des aliments chauds; les aliments froids ne peuvent être chauffés ou cuis dans ce tiroir.
- N'utilisez pas ce tiroir pour sécher des journaux. S'ils étaient surchauffés, ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas d'articles en papier, des plastiques, des boîtes de conserve ou des matériaux combustibles dans ce tiroir.
- Ne laissez jamais de bocaux ou de boîtes de graisse dans votre tiroir ou près de celui-ci.
- Ne réchauffez pas d'aliments dans ce four pendant plus de deux heures.
- Ne placez jamais, ni utilisez ou passez à l'autonettoyage le bac du tiroir garde-chaud dans le four.

- **Ne touchez jamais l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir.** Ces surfaces peuvent être très chaudes et brûler.
- **NOUBLIEZ PAS :** La surface intérieure du tiroir peut être très chaude, à l'ouverture du tiroir.
- Soyez prudent en ouvrant le tiroir. Ouvrez un peu le tiroir pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper, avant d'enlever ou de remettre des aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut brûler les mains, le visage ou les yeux.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser ce tiroir. Le papier aluminium est un excellent isolant qui emprisonne la chaleur en dessous. Ceci modifierait la performance du tiroir et pourrait endommager son fini intérieur.



Cuisinières autonettoyantes, à éléments radiants

www.electromenagersge.ca

<i>Instructions de sécurité</i>	2-5
<i>Mode d'emploi</i>	
Autonettoyage	24, 25
Caractéristiques cuisson et	
rôtissage minutes	13
Caractéristique de fermentation ..	23
Caractéristique de réchauffage ..	23
Caractéristique sabat	28, 29
Caractéristiques spéciales	26, 27
Commandes du four	10
Éléments de surface	6-9
Four	11, 12
Guide de cuisson au gril	12
Four à convection	18-22
Fonctions de minutage	20, 21
Guide de rôtissage	22
Horloge, minuterie et	
verrouillage du four	15
Réglage du thermostat—	
Faites-le vous-même	16
Sonde de température	14
Tiroir garde-chaud	16, 17
Ustensiles	7
<i>Entretien et nettoyage</i>	30-35
<i>Instructions d'installation</i>	36-39
<i>Accessoires</i>	40
<i>Dépannage</i>	41-44
<i>Service à la clientèle</i>	
Garantie	47
Service à la clientèle	48

**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 et
instructions d'installation**

JCB909
JCB910