



Self-Cleaning Convection Ranges

Safety Instructions2-5

Operating Instructions

Baking or Roasting11
 Broiling Guide12
 Canning9
 Clock and Timer13
 Control Lockout13
 Convection16-20
 Cookware8, 9
 Oven10-28
 Probe15
 Proofing21
 Sabbath Feature27, 28
 Self-Cleaning23, 24
 Special Features25, 26
 Surface Units6, 7
 Thermostat22
 Timed Baking & Roasting14
 Warming21

Care and Cleaning

Control Panel29
 Door30
 Floor31
 Glass Cooktop34, 35
 Knobs29
 Light Bulb31
 Packaging Tape29
 Racks31
 Storage Drawer32
 Surfaces33
 Vent29

Owner's Manual

JCS968

Troubleshooting Tips36-39

Consumer Support

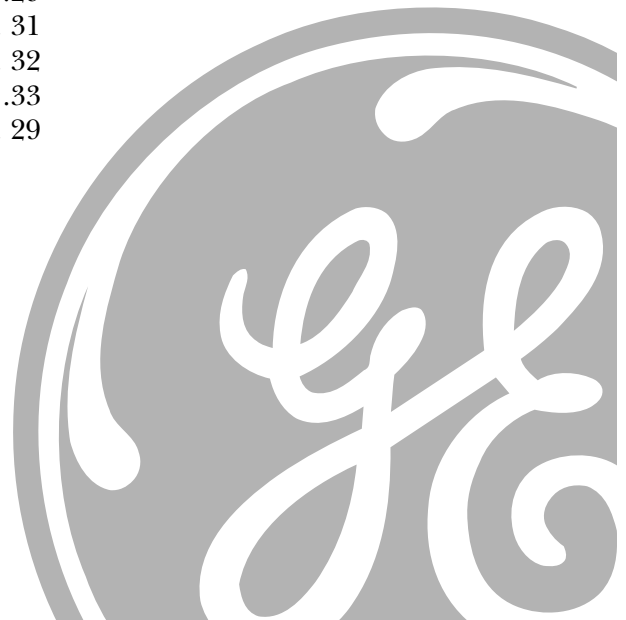
Consumer Support ... Back Cover
 Product Registration41, 42
 Warranty43

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind the open oven door on the lower left corner of 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.

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

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.

Drop-In Ranges: To prevent accidental tipping of the range, secure the attached Anti-Tip bracket, under the rear countertop.

To check if the device is installed and engaged properly, lower the oven door and gently apply medium force at the handle end until movement of the range is detected. Continue pressing until the anti-tip bracket is engaged and movement stops. A small amount of movement is acceptable at the back of the range top but it should be stable and not tip once the anti-tip bracket is engaged.

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

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



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

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



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.



⚠ **WARNING!** 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.

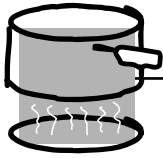
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
 - **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the back of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
 - Never wear loose-fitting or hanging garments 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 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



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.
 - When preparing flaming 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.
 - Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
 - Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
 - 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.



⚠ WARNING! OVEN

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

- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven 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.

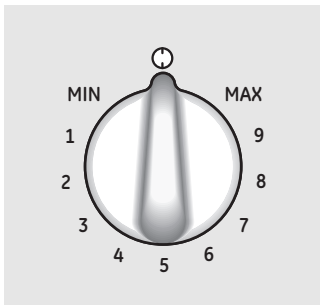
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny, silver-colored oven racks (on some models) and all other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.



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

Using the surface units.

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



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

How to Set

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

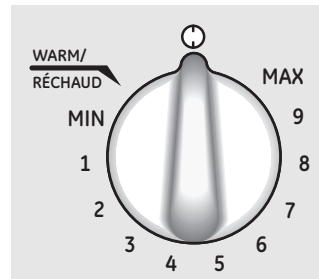
At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

A **HOT 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 150°F (66°C).

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 150°F (66°C).



The **WARM** setting on the right **REAR** surface unit keeps already heated food warm until ready to serve. Do not use to heat cold food.



WARMING ZONE GUIDE

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

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

Using the Warming Zone

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

- 1 Touch the **WARMING ZONE SET•OFF** pad.
- 2 Touch the number pads 1, 2 or 3 to select low (1), medium (2) or high (3) warming setting.
- 3 Touch the **START** pad.

To turn the **WARMING ZONE** off, touch the **WARMING ZONE SET•OFF** pad until **WARMER** disappears from the display.

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

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

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

NOTE: The warming zone will not glow red like the cooking elements.

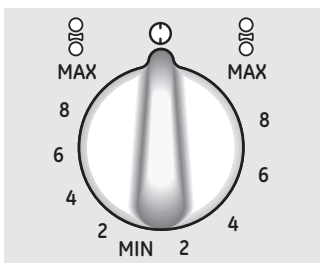
HOT will be displayed when the glass surface is hot and will remain on until the surface is cool enough to touch.

NOTE: Lower settings may not heat the glass surface enough to cause the **HOT** indicator light to come on.

A warming zone **ON** light will glow when the unit is on.

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

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

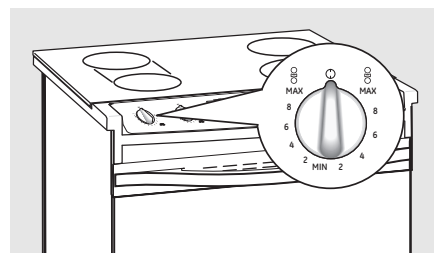


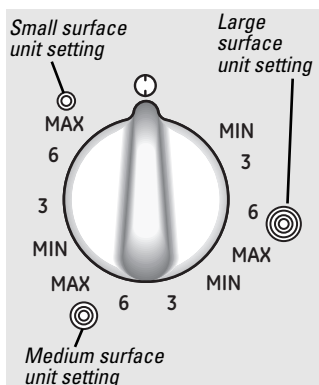
Using the Bridge Surface Unit

To use the bridge surface unit, turn the left front control knob to the **BRIDGE** 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 to the **FRONT** settings.





Using the tri-ring surface unit

The right front Tri-Ring surface unit has 3 sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

To use the large surface unit, press and turn the right front control knob clockwise to ☉, stopping at the desired setting. This will activate the entire heating area.

To use the medium surface unit, press and turn the right front control

knob clockwise to ☉, stopping at the desired setting. This will activate the medium-size heating area.

To use the smallest surface unit, press and turn the right front control knob clockwise to ☉, stopping at the desired setting. This will activate the smallest, inside heating area.

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.

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.

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

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

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

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

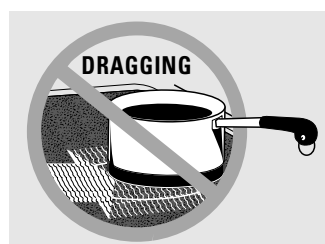
- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop,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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

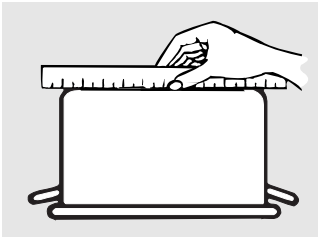
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

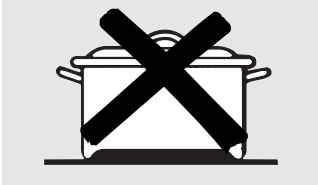
- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

Selecting types of cookware.

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.



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

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavyweight 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, lightweight 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, since 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.

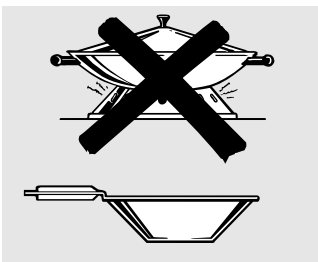
Home Canning Tips:

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®.

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

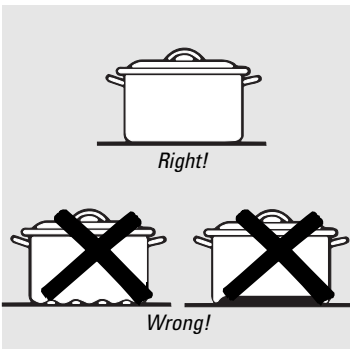


Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

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

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



Note: Flat-bottomed canners are required for glass cooktops.

Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 2.5 cm of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE-DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- 1 Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller-diameter pots for good canning results.
- 2 Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.
- 3 When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball® and Kerr® brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.

- 4 Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process time will be shortened by:

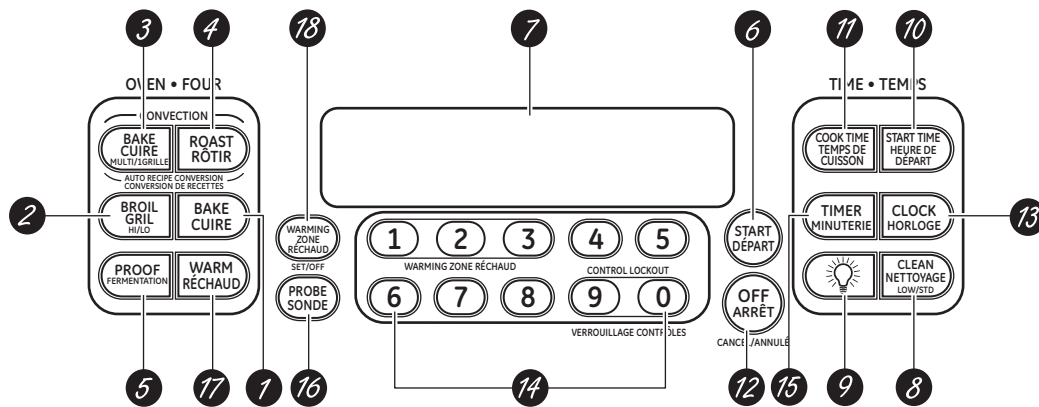
- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

- Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
- After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
- Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

Using the oven controls.

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



Features and appearance may vary.

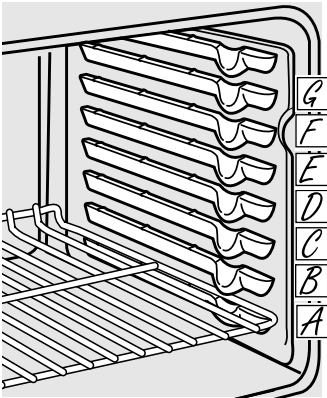


Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1 BAKE Pad**
Touch to select the bake function.
 - 2 BROIL HI/LO Pad**
Touch to select the broil function.
 - 3 CONVECTION BAKE MULTI/1 GRILLE 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 LOW/STD 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 LOW/STD** pads 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 ZONE Pad**
Touch this pad when using the center surface unit to keep food warm until ready to serve.

Using the oven.

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



The oven has 7 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.

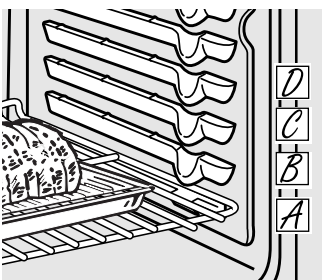
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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 the 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).



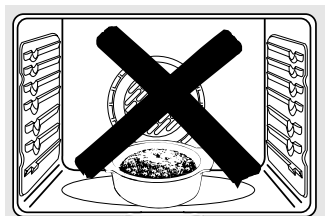
How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 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.

NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C or 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.



Do not place foods directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

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

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. 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 1 to 1½" (2.5 cm to 3.8 cm) of air space around it.

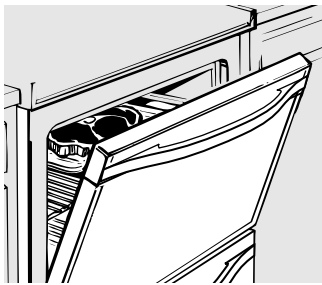
Aluminum Foil

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.

NOTE: Food can be broiled with the door closed, but it may not brown as well because the oven heating element will cycle on and off.

- 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 HI/LO** pad once for **HI Broil**.

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

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

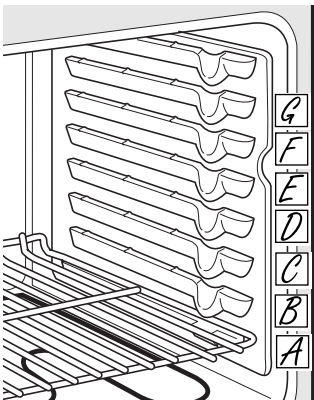
- 4 Touch the **START** pad.

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

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

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

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



The oven has 7 shelf positions.

Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb (0.45 kg) (4 patties) 1/2" to 3/4" (1.3 cm to 1.9 cm) thick	E	9	6	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
		E	11	10	
Beef Steaks	1" (2.5 cm) thick 1 to 1½ lbs (0.45 kg to 0.68 kg)	F	7	5	Steaks less than 1" (2.5 cm) thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		E	9	6-7	
		E	11	8-9	
Rare† Medium Well Done	1½" (3.8 cm) thick 2 to 2½ lbs (0.91 kg to 1.13 kg)	D	14	11	
		D	18	14-16	
		D	22	20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs (0.91 kg to 1.13 kg) split lengthwise 2 Breasts	C	25	10	Broil skin-side-down first.
		C	25	10-15	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. (283 g to 340 g) 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	1/4" to 1/2" (0.6 cm to 1.3 cm) thick	E	6	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" (1.3 cm) thick	D	6	6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (1/2" [1.3 cm] thick) 2 (1" [2.5 cm] thick) about 1 lb (0.45 kg)	E	10	10	Slash fat.
		D	15	15	
Lamb Chops	2 (1" [2.5 cm] thick) about 10 to 12 oz. (283 g to 340 g)	E	8	7-8	Slash fat.
		E	10	9-10	
		E	14	12	
Medium Well Done	2 (1½" [3.8 cm] thick) about 1 lb (0.45 kg)	E	17	12-14	
		E	17	12-14	
Salmon Steaks	2 (1" [2.5 cm] thick) 4 (1" [2.5 cm] thick) about 1 lb (0.45 kg)	D	10	7-8	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
		D	12	10	



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.

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

- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER** pad is touched.

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

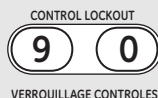
To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **TIMER** pad, then touch the number pads until the time you want appears in the display.

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

To Cancel the Timer

Touch the **TIMER** pad twice.



Control Lockout

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

To lock/unlock the controls:

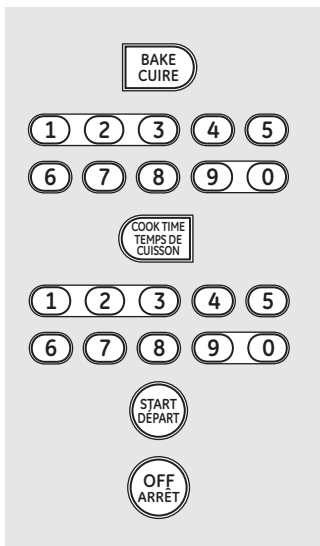
- 1 Touch the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC ON**.
- 2 To unlock the control, touch the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC OFF**.

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

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

Using the timed baking and roasting features.

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

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

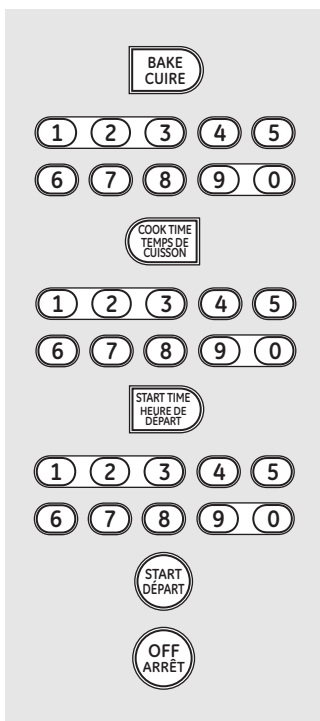
NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

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

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

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.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

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

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

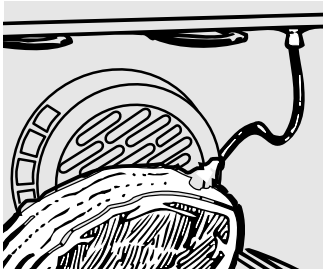
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

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.

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

Using the probe.

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

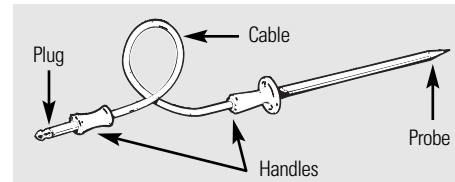


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

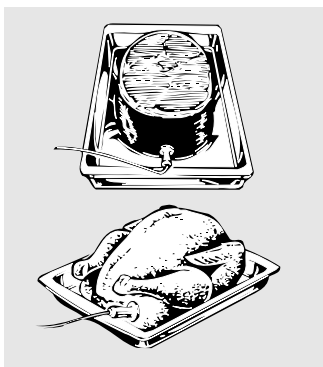
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe or oven control.

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



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



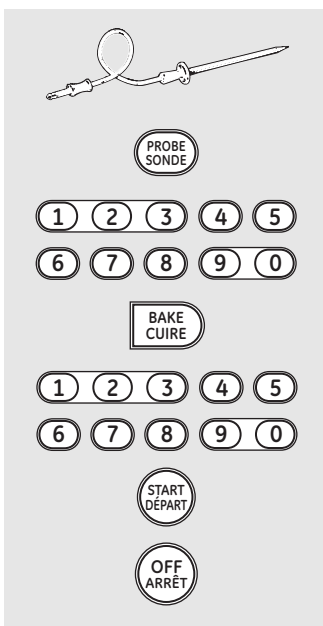
After preparing the meat and placing it on a trivet or a broiler pan grid designed for broiling, follow these directions for proper probe placement.

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

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

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

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



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door. Make sure the probe cable is not touching the broil element.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F (93°C).
- 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.

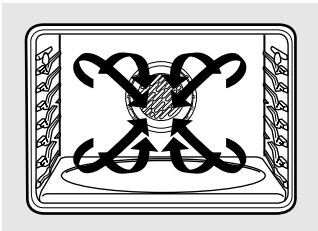
After the internal temperature of the food reaches 100°F (38°C), the changing internal temperature will be shown in the display.

- 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.

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

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

Using the convection oven.



Convection Fan

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: The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.

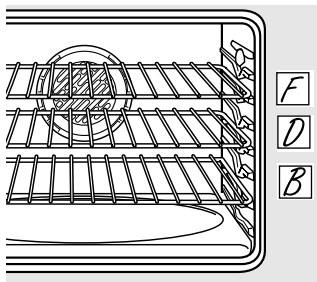
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

1-Rack Convection Baking

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food using the bake and broil elements.

When convection baking with only 1 rack, use **CONVECTION BAKE 1 GRILLE** and for best results place the rack on shelf C or D at the center of the oven. Cook times may decrease, so food should be checked earlier than package directions to make sure that it does not overcook.

Ideal for cooking large casseroles and lasagna with good results.



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.

The amount of time required for multi-rack baking may increase slightly for some foods, but overall time is saved because two to three times as much food is cooked at once. Cookies, muffins, biscuits, and other quick breads give good results with multi-rack baking.

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

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

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 25°F (14°C). 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 the rack in the lowest rack position (A).

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 ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F (204°C) can also be used.

Metal and Glass

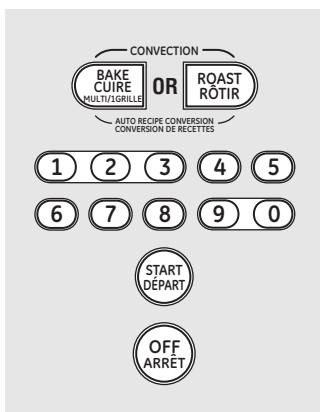
Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

■ 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.

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting



1 Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 GRILLE** pad once (**CONVECTION BAKE MULTI** mode) 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 MULTI/1 GRILLE** pad twice (**CONVECTION BAKE 1 GRILLE** mode) for one-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

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

3 Touch the **START** pad.

To change the oven temperature, touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 GRILLE** or **CONVECTION ROAST** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F (38°C), will be displayed. When oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

4 Touch **OFF** pad when finished.

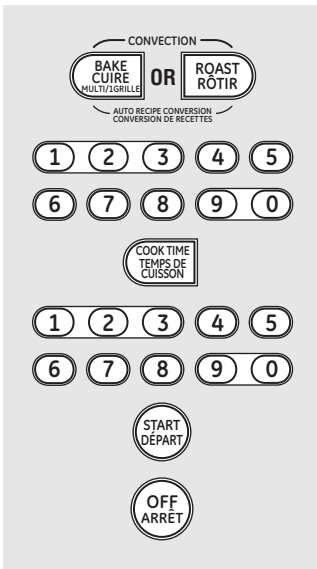
■ You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.

■ You may hear the oven clicking during baking. This is normal.

Using the timed features for convection cooking.

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 MULTI/1 GRILLE** pad once (**CONVECTION BAKE MULTI** mode) 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 MULTI/1 GRILLE** pad twice (**CONVECTION BAKE 1 GRILLE** mode) for one-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.
- 2 Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

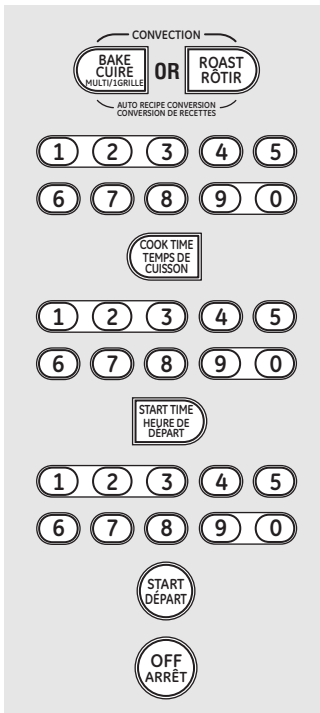
- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

- 5 Touch the **START** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

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.

- 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

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 GRILLE** pad once (**CONVECTION BAKE MULTI** mode) 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 MULTI/1 GRILLE** pad twice (**CONVECTION BAKE 1 GRILLE** mode) for one-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

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

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

- 4 Touch the number pads to set the desired cooking time.
- 5 Touch the **START TIME** pad.
- 6 Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

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

- 7 Touch the **START** pad.

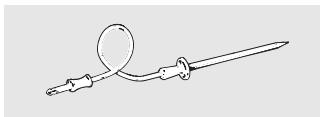
NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not touch the **START** pad after entering the baking or roasting temperature.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

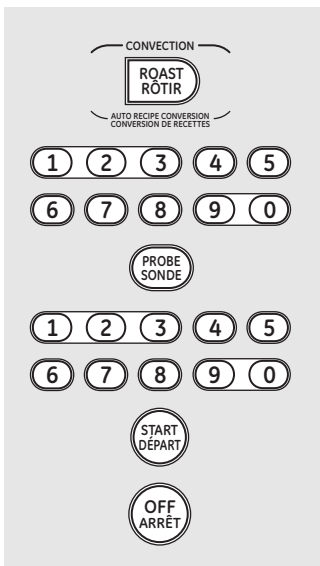
The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

- 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.



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

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.

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

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

After the internal temperature of the meat reaches 100°F (38°C), 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.

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

NOTE:

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

Convection Roasting Guide

Meats		Minutes/lb/kg	Oven Temp.	Internal Temp.	
Beef	Rib, Boneless Rib, Rare	20–24 (44–53)	325°F (163°C)	140°F (60°C)†	
	Top Sirloin, Medium	24–28 (53–62)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	
	(3 to 5 lbs [1.36 kg to 2.27 kg]) Well	28–32 (62–71)	325°F (163°C)	170°F (77°C)	
	Beef Tenderloin, Rare	10–14 (22–31)	325°F (163°C)	140°F (60°C)†	
	Medium	14–18 (31–40)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	
Pork	Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs [1.36 kg to 2.27 kg])	23–27 (51–60)	325°F (163°C)	170°F (77°C)	
	Chops (1/2" to 1" [1.3 cm to 2.5 cm] thick) 2 chops	30–35 (66–77) total	325°F (163°C)	170°F (77°C)	
		4 chops	35–40 (77–88) total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
6 chops		40–45 (88–99) total	325°F (163°C)	170°F (77°C)	
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs [1.36 kg to 2.27 kg]) fully cooked	14–18 (31–40)	325°F (163°C)	140°F (60°C)	
Lamb	Bone-In, Boneless, Medium	17–20 (37–44)	325°F (163°C)	160°F (71°C)	
	(3 to 5 lbs [1.36 kg to 2.27 kg]) Well	20–24 (44–53)	325°F (163°C)	170°F (77°C)	
Seafood	Fish, Whole (3 to 5 lbs [1.36 kg to 2.27 kg])	30–40 (66–88) total	400°F (204°C)		
	Lobster Tails (6 to 8 oz [170 g to 227 g] each)	20–25 (44–55) total	350°F (177°C)		
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs [1.13 kg to 1.59 kg])	24–26 (53–57)	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)	
	Cornish Hens, Unstuffed (1 to 1½ lbs [0.45 kg to 0.68 kg])	50–55 (110–121) total	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)	
		55–60 (121–132) total	350°F (177°C)	180°–185°F (82°–85°C)	
	Duckling (4 to 5 lbs [1.81 kg to 2.27 kg])	24–26 (53–57)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)	
	Turkey, Whole*	Unstuffed (10 to 16 lbs [4.54 kg to 7.26 kg])	8–11 (18–24)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
		Unstuffed (18 to 24 lbs [8.16 kg to 10.89 kg])	7–10 (15–22)	325°F (163°C)	180°–185°F (82°–85°C)
Turkey Breast (4 to 6 lbs [1.81 kg to 2.72 kg])		16–19 (35–42)	325°F (163°C)	170°F (77°C)	

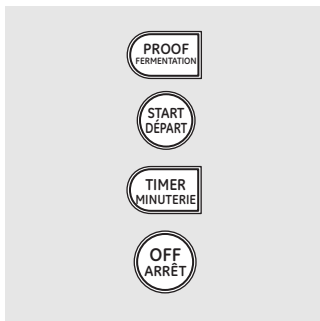
* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) 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

- 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 125°F (52°C). "HOT" will show in the display.



How to Set the Oven For Warming

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

This feature is not designed to reheat cold food.

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

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

To Crisp Stale Items

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

IMPORTANT NOTES:

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

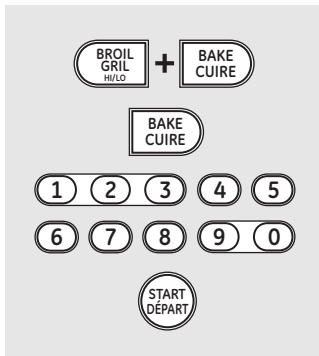
CAUTION: Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees Fahrenheit (11–22 degrees Celsius).

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 HI/LO** 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 (+) 35°F (19°C) hotter or (-) 35°F (19°C) cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F (8°C), 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!

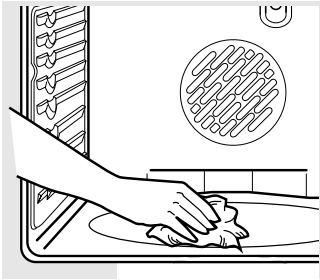
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

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.

Some government 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 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 the racks, broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

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

- 1 Touch the **CLEAN LOW/STD** 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.

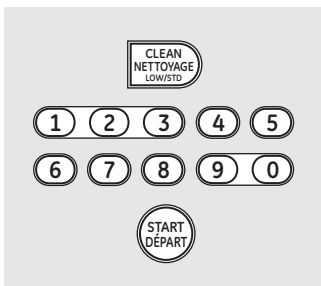
You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 3 Touch the **START** pad.

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

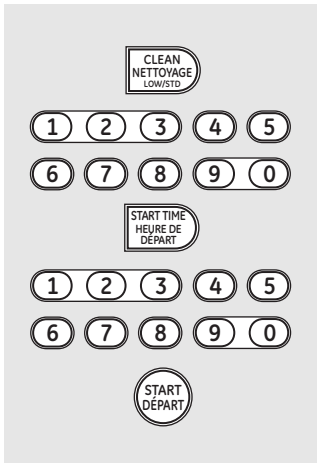
When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

- The word **LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the **OFF** pad. When the **LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.



Using the self-cleaning oven.

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



How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Touch the **CLEAN LOW/STD** 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 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

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

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

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

After a Clean Cycle

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

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

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

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

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

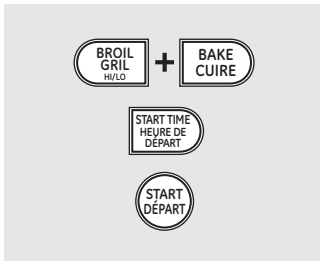
Special features of your oven control.

www.geappliances.ca

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

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

When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.



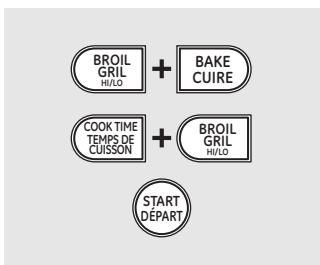
12-Hour Shutdown

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

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

- 1 Touch the **BROIL HI/LO** 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.

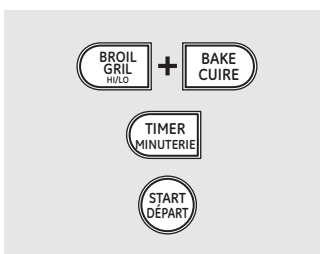


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

- 2 Touch the **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).
- 3 Touch the **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** 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

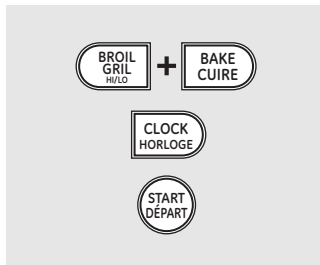
At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **OFF** pad is touched. This continual 6-second beep may be canceled.

To cancel the 6-second beep:

- 1 Touch the **BROIL HI/LO** 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.

Special features of your oven control.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

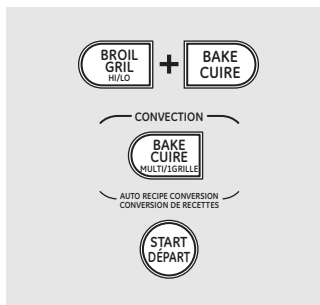
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Touch the **BROIL HI/LO** 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 Delay Start function.



Using Auto Recipe™ Conversion

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

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

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

To deactivate the feature:

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

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

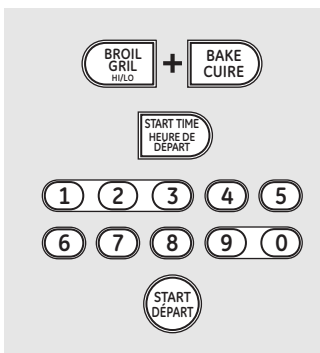
Using the Sabbath Feature.

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

www.geappliances.ca

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

NOTE: The oven light comes on automatically 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 HI/LO** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

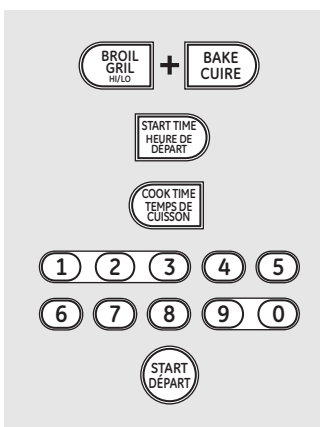
NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **OFF** pad and begin again.

- 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 170°F and 550°F (77°C and 288°C). 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 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 HI/LO** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

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

- 2 Tap the **START TIME** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad.

- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.

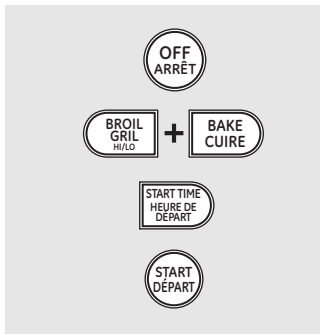
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
- 9 Touch the **START** pad.
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **START** pad.

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

Using the Sabbath Feature.

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



How to Exit the Sabbath Feature

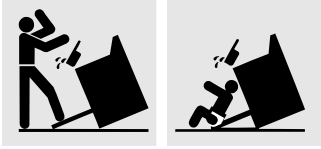
- 1 Touch the **OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Touch and hold **both** the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **START TIME** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display. **12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.
- 5 Touch the **START** pad.

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

Care and cleaning of the range.

www.geappliances.ca

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



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged 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.

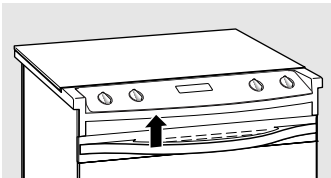
Oven Vent

The oven vent is above the left side of the door.

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 *Cooking/Self-Clean lockout* information in the *Special features of your oven control* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

Safety Instructions

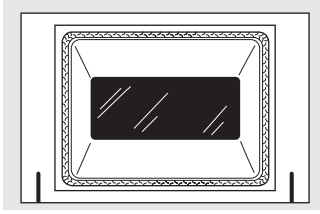
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Care and cleaning of the range.



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 scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

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

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

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

Lift-Off Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

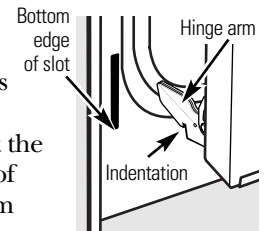
To remove the door:

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

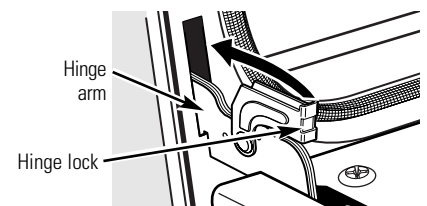
To replace the door:

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

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

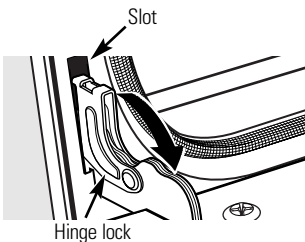


- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.

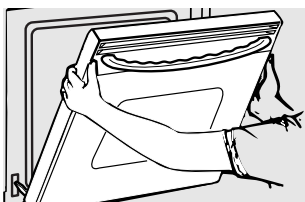


Push hinge locks up to lock.

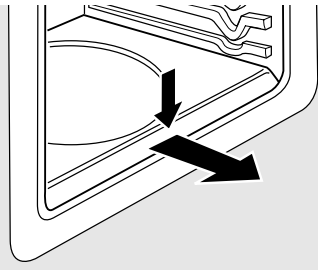
- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock.



Removal position



Press down and pull out.

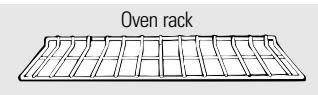
Removable Oven Floor

To remove the oven floor:

- 1 Remove the oven door using the instructions in the *Lift-Off Oven Door* section.
- 2 Press down and pull out the removable oven floor.

- 3 Clean the oven floor with warm soapy water.
- 4 When reinstalling the oven floor, be sure to slide it all the way to the back of the oven.

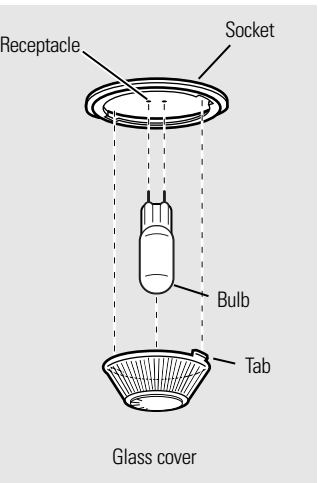
IMPORTANT: Always replace the removable floor before the next use.



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.



Oven Light Bulbs

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

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

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

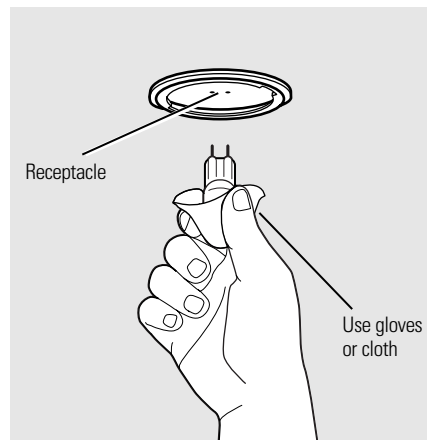
For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

To remove:

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

To replace:

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

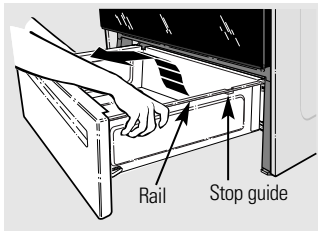


- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

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

- 5 Reconnect electrical power to the oven.

Care and cleaning of the range.



Storage Drawer Removal

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.

Oven Heating Elements

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

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.

Stainless Steel Surfaces

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:

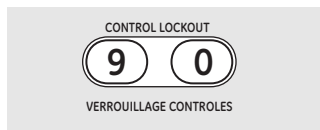
National Parts Centre **1.800.661.1616**
www.GEAppliances.ca

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.



Control Lockout

Begin by locking the cooktop; see the *Control Lockout* section.



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

Normal Daily Use Cleaning

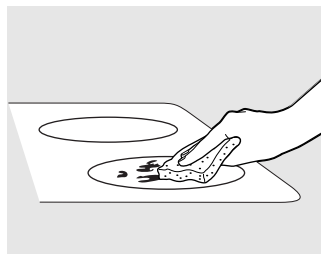
ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with 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 or Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



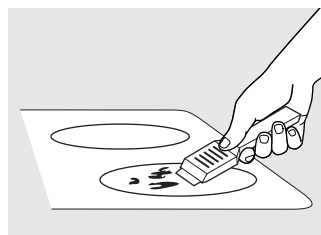
Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.*

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using a 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.

Glass surface—potential for permanent damage.

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

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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

To Order Parts

To 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

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.
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.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	<ul style="list-style-type: none"> 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 or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
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.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat – Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the BROIL HI/LO pad.
	Improper rack position being used.	• See the <i>Broiling Guide</i> .
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i> .
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat – Do it yourself!</i> section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	• Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Storage drawer is crooked	Rear drawer support is on top of the guide rail.	• Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
Storage drawer won't close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	• Reposition the drawer and power cord. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	• Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

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.	<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 or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the OFF pad. Put the oven back into operation.
	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.

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 LOW/STD 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 HI/LO and BAKE pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
"Probe" appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned OFF. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

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

Notes.



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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À:		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTER À:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.				
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT. NO / APP. / RR#
CITY / VILLE				PROVINCE	POSTAL CODE / POSTAL
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES / OUI <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J
				NO / NON <input type="checkbox"/>	
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. For service, 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. A replacement radiant surface unit if it should burn out. During this limited additional four-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**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

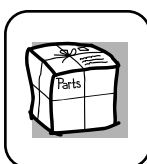
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

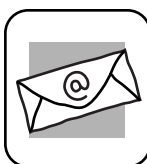
Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 24 hours a day, 7 days a week.



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.

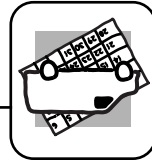
Soutien à la clientèle.

Site Internet GE



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.

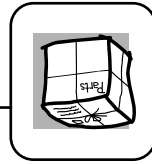
Prise de rendez-vous



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.

www.electromenagersge.ca

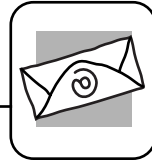
Pièces et accessoires



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

www.electromenagersge.ca

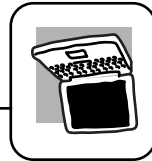
Pour nous contacter



Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada Inc. 1 Factory Lane Moncton, Nouveau-Brunswick E1C 9M3

www.electromenagersge.ca

Enregistrement des appareils



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

www.electromenagersge.ca

Cuisinière électrique—Garantie.



Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous 24 heures sur 24, appelez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici.
Pour l'obtention des services sous garantie, il sera nécessaire de présenter un document attestant de la date d'achat initial de l'appareil.

Pendant une période de : Mabe remplacera ce qui suit :

Une année À compter de la date d'achat initial	Toute pièce de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de garantie limitée d'une année , CF fournira aussi, gratuitement , la main-d'œuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.
Cinq ans À 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. Un élément radiant de surface s'il brûle. Pendant cette période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans , vous serez responsable des frais de main-d'œuvre ou de réparation connexe.

Ce que la garantie Mabe ne couvre pas :

- Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.
- Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.
- Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.
- 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 durs, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.

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

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

47



A large area of the page containing horizontal lines for writing notes, organized into four vertical columns corresponding to the headers: Instructions de sécurité, Mode d'emploi, Entretien et nettoyage, and Conseils de dépannage. The lines are evenly spaced and extend across the width of each column.

Problème	Causes possibles	Action
Le contrôle signale après avoir entré la durée de cuisson ou le temps de démarrage	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou de durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncer la touche BAKE (CUIRE) et la température désirée sur la touche CLEAN LOW/STD (NETTOYAGE BAS/STD) et la durée de nettoyage voulue.
L'affichage s'éteint	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur pourrait avoir été déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
L'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez l'horloge.
Incapable d'afficher « Sf »	Les touches de contrôle du four n'ont pas été enfoncées correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Les touches BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE) et BAKE (CUIRE) doivent être enfoncées simultanément pendant 3 secondes.
« Probe » s'affiche	Ceci est un rappel d'entrer une température de sonde après l'avoir branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Entrez une température de sonde.
Panne de courant, horloge clignote	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez l'horloge. Si vous utilisez le four, vous devez la réinitialiser en enfonçant la touche OFF (ARRÊT), puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
Vapeur de l'évent	En utilisant la fonction convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four. En augmentant le nombre de clayettes ou la quantité d'aliments à préparer, la quantité de vapeur visible augmentera.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal.
« huile » sort de l'évent	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer la procédure, réglez un cycle d'autonettoyage pendant au moins 3 heures. Reportez-vous à la section <i>Utiliser le four autonettoyant</i>.
Fort odeur	Une odeur d'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> C'est temporaire.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de refroidissement (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche et s'éteindra jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la porte soit ouverte.



Problème	Causes possibles	Action
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche n'est pas insérée entièrement dans la prise de courant. Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Le four ne s'autonettoie pas	La température du four est trop élevée pour régler à l'autonettoyage. Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et régler les contrôles. Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. Retirez la sonde du four.
Son de craquement ou de pétarade	Ceci est le son de métal qui chauffe et refroidit durant la cuisson et le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal.
Fumée excessive durant un cycle de nettoyage	Salète excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Essuyez le surplus de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage	La température du four est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
La sonde est branchée dans la prise du four.	La sonde est branchée dans la prise du four.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la sonde du four.
LOCKED (verrouillé) clignote sur l'affichage	Le cycle d'autonettoyage a été choisi, mais la porte n'est pas fermée.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée par la température à l'intérieur du four n'est pas encore passée sous la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir.
« F » et un nombre ou lettre » clignotent sur l'affichage	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Remettez le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	<ul style="list-style-type: none"> Coupez le courant à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis remettez le courant. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service.

Problème	Causes possibles	Action
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas	Les contrôles du four sont mal réglés. La position de la clayette est incorrecte ou la clayette n'est pas à niveau. On utilise la mauvaise taille de casserole.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i>. Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i>. Reportez-vous à la section <i>Ajustement du thermostat du four</i>, faites-le vous-même !
Les aliments ne grillent pas correctement	Les contrôles du four sont mal réglés. La mauvaise position de clayette est utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'enfoncer la touche BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE). Reportez-vous au <i>Guide pour griller</i>.
La température du four est trop chaude ou trop froide	La sonde est branchée dans la prise du four. À certains endroits, le courant (tension) peut être faible.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Ajustement du thermostat du four</i>, faites-le vous-même !. Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. Grillez pendant plus longtemps que la période recommandée dans le <i>Guide pour griller</i>.
La porte du four est tordue	La porte est hors de position.	<ul style="list-style-type: none"> Puisque la porte de four se retire, elle se déplace parfois durant l'installation. Retirez et remplacez la porte du four. Reportez-vous à la section <i>Retrait de la porte du four</i>.
Le tiroir de rangement est tordu	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le tiroir. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	Le cordon peut obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière. Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le tiroir et le cordon. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>. Remplacez le tiroir. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.

Avant d'appeler le service...

Conseils de dépannage
Gagner du temps et de l'argent ! Réviser les tableaux des pages suivantes d'abord et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.



Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

Problème	Causes possibles	Action
Les unités de surface ne maintiennent pas une ébullition constante ou la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvaise batterie de cuisine utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des casseroles à fond plat et d'un diamètre assorti à l'unité de surface choisie.
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement	Le cycle d'autonettoyage a été réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Durant un cycle d'autonettoyage, les unités de surface ne fonctionnent pas. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez la fin du cycle d'autonettoyage pour régler et utiliser les unités de surface. Reportez-vous à la section <i>Quelques mots sur les unités de surface radiantes</i>.
Un fusible de votre maison pourrait être grillé ou le disjoncteur déclenché.	Un fusible de votre maison pourrait être grillé ou le disjoncteur déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Les contrôles de surface de cuisson sont mal réglés.	Les contrôles de surface de cuisson sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous le bon contrôle d'avoir choisi pour l'unité de surface utilisée.
Mauvaises méthodes de nettoyage utilisées.	<ul style="list-style-type: none"> Les égratignures ne s'éliminent pas. Les petites égratignures seront moins visibles avec le temps et suite au nettoyage. Pour éviter ce problème, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le dessous des casseroles soit propre avant de les utiliser et utilisez des casseroles aux dessous lisses. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson vitrée</i>. C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit.
Des égratignures (peuvent être des fissures) sur la surface de cuisson vitrée	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaises méthodes de nettoyage utilisées. Vous utilisez peut-être une batterie. Il y a des particules rugueuses de cuisine aux fonds rugueux ou de cuisson et la surface de la casserole On a glissé la casserole sur la surface de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson vitrée</i>. Vous n'avez pas nettoyé les déversements avant de réutiliser l'appareil. Surface chaude d'un modèle à surface de cuisson de couleur pâle.
La surface de cuisson vitrée est entrée en contact avec du plastique chaud de cuisson	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique chaud de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Surface vitrée – possibilité de dommages permanents</i> de la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson de verre</i>.
Piqures (ou renfoncement) de la surface de cuisson	Il y a eu un mélange de sucre chaud déversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appeliez un technicien qualifié pour la remplacer.
Les unités de surface s'allument et s'éteignent fréquemment	Mauvaise casserole utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement les casseroles à fond plat pour réduire les cycles.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez ou remplacez l'ampoule.
Le commutateur de la lumière est défectueux.	Le commutateur de la lumière est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> Appeliez le service.
La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise de courant.	La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
Les contrôles du four sont mal réglés.	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i>.

2 Si les casseroles à mince pellicule d'aluminium ou de cuivre sont utilisées à sec, la pellicule pourrait laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

Il faut la retirer immédiatement avant de chauffer à nouveau sinon la décoloration pourrait être permanente.

AVERTISSEMENT : vérifiez avec soin le dessous des casseroles pour toute surface rugueuse qui pourrait égratigner la surface de cuisson.

Marques et égratignures de métal

1 Attention de ne pas glisser les casseroles sur votre surface de cuisson. Cela laissera des marques de métal sur la surface.

Ces marques se retirent à l'aide du nettoyeur de surface de cuisson de céramique avec un tampon à récureur pour les surfaces de céramique.

Domages causés par les déversements sucrés et le plastique fondu

1 Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.

2 Portez des mitaines de cuisine : a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord (grattoir de surface de cuisson de céramique) pour déplacer le déversement vers un endroit frais sur le surface.

b. Retirez le déversement avec un essuie-tout.

REMARQUE : s'il y a déjà des pigures ou un enfoncement de la surface de verre, il faudra remplacer le verre de la surface. Dans ce cas, il faudra une réparation.

Nos tests indiquent que si vous préparez des mélanges à forte teneur en sucre comme des gelées ou du fudge et s'il y a un déversement, cela pourrait provoquer des dommages permanents à la surface de verre à moins qu'il ne soit retiré immédiatement.

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

Nettoyant de surface de cuisson de céramiqueno WX10X300

Grattoir de surface de cuisson de céramiqueno WX10X302

Trousseno WB64X5027 (la troussse inclut la crème et le grattoir de surface de cuisson)

Tampons à récureur pour surfaces de cuisson de céramiqueno WX10X350

Nettoyage de surface de cuisson vitrée.

Lockout (verrouillage) de contrôle

Commencez par verrouiller la surface de cuisson et consultez la section *Verrouillage de contrôle*.



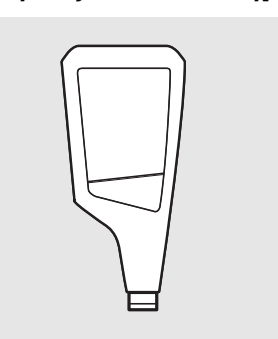
Nettoyage quotidien normal

Utilisez **SEULEMENT** le nettoyant de surface de cuisson de céramique sur la surface de cuisson de verre. D'autres crèmes pourraient ne pas être efficaces.

Pour maintenir et protéger la surface de verre, suivez ces étapes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant de surface de cuisson de céramique. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
- 2 Si vous utilisez ce produit chaque jour, votre surface de cuisson conservera sa belle apparence.
- 3 Agitez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique directement sur la surface de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon à récureur pour les surfaces de cuisson de céramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
- 5 Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de nettoyage. Aucun besoin de rincer.

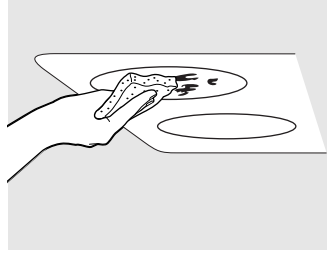
REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la surface de cuisson avant qu'elle ne soit bien nettoyée.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque déversement. Utilisez un nettoyant de surface de cuisson de céramique.

Résidus brûlés

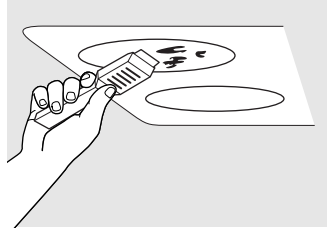
AVERTISSEMENT : votre surface de verre pourrait être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récureur autre que celui inclus avec votre unité.



Utilisez un tampon à récureur pour les surfaces de cuisson de céramique.

- 1 Laissez la surface refroidir.
- 2 Appliquez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique sur toute la surface de résidus brûlés.
- 3 Utilisez un tampon à récureur pour les surfaces de cuisson de céramique, frottez la section en appliquant de la force au besoin.
- 4 S'il reste des résidus, répétez les étapes indiquées précédemment, au besoin.
- 5 Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique et un essuie-tout.

Résidus brûlés importants



Le grattoir de surface de céramique et toutes fournitures recommandées sont disponibles auprès du centre de la section. Pour commander les pièces de la page suivante.

REMARQUE : n'utilisez pas de lame ébréchée ou émousée.

- 1 Laissez la surface refroidir.
- 2 Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45 degrés contre la surface de verre et grattez la saleté. Il faudra peut-être appliquer de la pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
- 3 Après avoir graté avec le grattoir à lame, déposez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique sur toute la surface aux résidus brûlés. Utilisez un tampon à récureur pour retirer tout reste de résidu.
- 4 Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique et un essuie-tout.
- 5 Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de nettoyage. Aucun besoin de rincer.

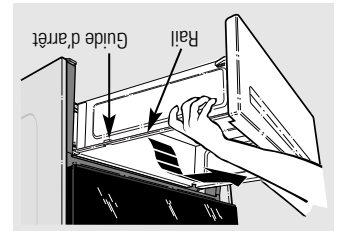
Pour retirer le tiroir :

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir aussi loin que possible.
- 3 Soulevez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 4 Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.

Retrait du tiroir de rangement

Pour retirer le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir aussi loin que possible.
- 2 Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 3 Retirez le tiroir.



Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément du gril. Toute saleté brûlera lorsque l'élément sera chauffé. Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.

L'élément chauffant n'est pas exposé et se trouve sous la sole. S'il y a des déversements ou de la cendre accumulée sur le fond du four, essuyez le tout avant l'autonettoyage.

Surfaces d'acier inoxydable

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

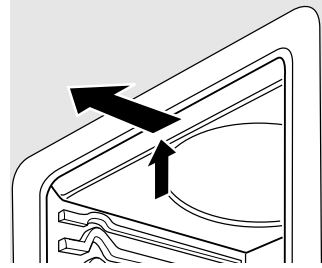
Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou Cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

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 1.800.661.1616** www.electromenagersge.ca

Surfaces peintes

Les surfaces peintes incluent le dessus et les côtés de la porte, le dessus du panneau de contrôle et l'avant du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez de nettoyant de four commercial, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur aucune surface peinte.

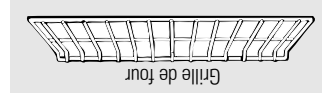


- Fond de four amovible**
- 1 Retirez la porte du four en suivant les instructions de la section *Retrait de la porte du four*.
 - 2 Poussez vers le bas et sortez le fond de four amovible.

Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.

En réinstallant le fond du four, assurez-vous de le faire glisser jusqu'à l'arrière du four.

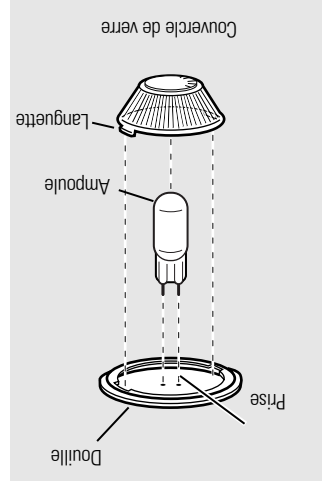
IMPORTANT : remplacez toujours le fond de four amovible avant d'utiliser à nouveau.



Grille de 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 laissez sécher avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage, mais elles perdent leur éclat et deviendront difficiles à glisser.

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.



REMARQUE : le couvercle de verre doit être retiré *seulement* lorsqu'il est froid. Des gants de latex peuvent offrir une meilleure prise.

MISE EN GARDE : avant de remplacer l'ampoule du four, coupez le courant au four à la boîte principale de fusibles ou de disjoncteur.

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne manipulez pas d'ampoule chaude à mains nues ou avec un chiffon humide.

Pour retirer :

- 1 Tournez le couvercle de verre dans le sens antihoraire de 1/4 de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle de verre dépassent les rainures de la douille.
- 2 Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule en tirant pour la sortir.

Pour remplacer :

- 1 Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 130 volts sans dépasser 50 watts.
- 2 Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à doigts nus.



3 Poussez l'ampoule dans la prise jusqu'au bout.



Placez les languettes du couvercle de verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle de verre dans le sens horaire de 1/4 de tour pour engager. Pour un meilleur éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle vitré à l'aide d'un chiffon humide. Ceci se fait à four bien froid.



5 Remettez l'alimentation électrique à la cuisinière.

- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

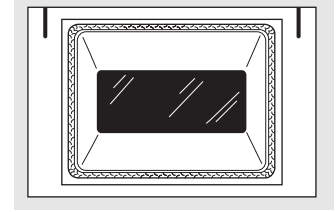
Nettoyage de porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.
- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche ou est endommagé de quelque façon que ce soit, se déplace de la porte, vous devriez le remplacer.

Retrait de la porte du four

La porte est très lourde. Attention en retirant et soulevant la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

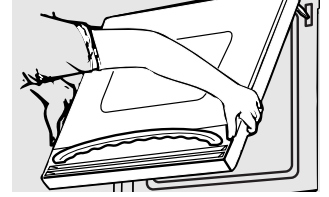
Pour retirer la porte :

- 1 Ouvrez entièrement la porte.
- 2 Poussez les verrous de la charnière vers le bas vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
- 3 Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.

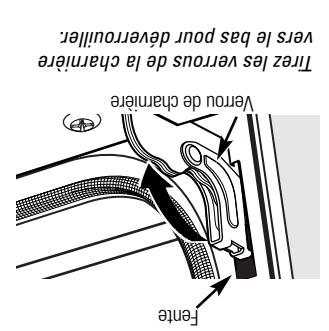
- 4 Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.
- 5 Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.

Pour replacer la porte :

- 1 Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.

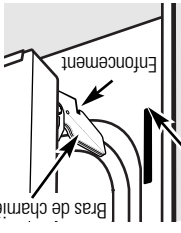


Position de retrait



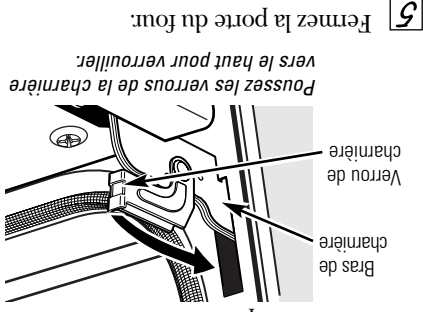
Tirez les verrous de la charnière vers le bas pour déverrouiller.

- 2 Avec la porte au même intérieur de la fente de la fente à angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.
- 3 Ouvrez entièrement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.
- 4 Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.



Bord inférieur de la fente de la fente à angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.

- 3 Ouvrez entièrement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.
- 4 Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.

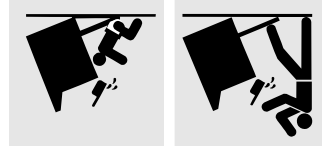


5 Fermez la porte du four. Poussez les verrous de la charnière vers le haut pour verrouiller.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est replacée. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et il pourrait y avoir des blessures.



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

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

Pour s'assurer qu'il n'y a pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouveau appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

REMARQUE : l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.

Boutons de contrôle

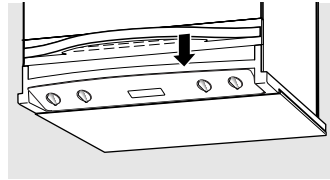
Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer. Remplacez les boutons en position **OFF (ARRÊT)** pour vous assurer qu'ils soient bien placés.

Assurez-vous que les boutons soient en position **OFF (ARRÊT)** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Event de four

L'évent du four se trouve au-dessus du côté gauche de la porte. Cette section pourrait être chaude durant l'utilisation du four. Il est normal que de la vapeur sorte de l'évent.

L'évent est important pour une bonne circulation d'air. Ne bloquez jamais l'évent.

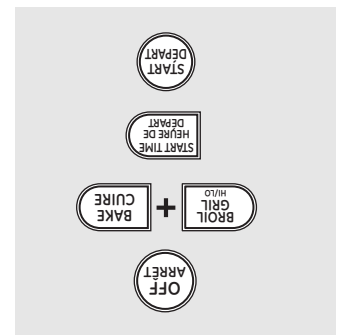


Panneau de contrôle

Si vous le désirez, les touches se désactivent avant le nettoyage. Reportez-vous à l'information de Verrouillage Cuisson/autonettoyage de la section Fonctions spéciales de votre contrôle de four dans ce manuel.

Essayez les écla boussures avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre. Retirez les grosses saletés avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun abrasif de quelque type que ce soit. Réactivez les touches après le nettoyage.

- Comment sortir de la fonction Sabbath**
- 1/ Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**.
 - 2/ Si le four fonctionne, attendez pendant une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ∞ s'affiche.
 - 3/ Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE) en même temps** jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
 - 4/ Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DÉ DÉPART)** jusqu'à ce que **12 shdn (arrêt 12)** ou **no shdn (aucun arrêt)** s'affiche.
- 12 shdn indique que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures. **no shdn (aucun arrêt)** indique que le four ne s'éteindra pas automatiquement après 12 heures.
- 5/ Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- REMARQUE :** s'il y a une panne de courant tandis que le four est sous la fonction Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint même au retour du courant. Le contrôle du four doit être réinitialisé.



Utilisation de fonction Sabbath.

(Congu pour servir au Sabbath et aux fêtes.)

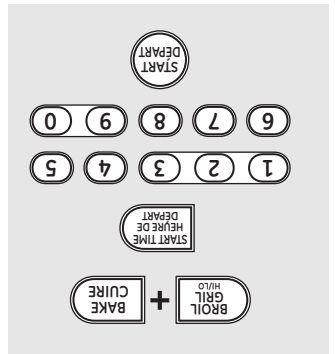
La fonction Sabbath peut servir seulement sous cuire/rôtir. Elle ne peut servir pour la convection, grill, autonettoyage ou démarrage retard.

REMARQUE : la lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte s'ouvre et s'éteint lorsqu'elle se ferme. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacer la lumière du four. Sur les modèles à commutateur sur le panneau de contrôle, la lumière du four peut s'éteindre et laisser allumée.

Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir de manière régulière

- 1 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue entre 77° C et 288° C (170° F et 550° F). Aucun signal ou température affichée.
- 2 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 3 Après une période de délai d'environ 30 secondes à 1 minute, > s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si > ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.
- 4 Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 5 **REMARQUE :** Les touches **OFF (ARRÊT)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** fonctionneront durant la fonction Sabbath.
- 6 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**. Aucun signal donné.
- 7 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue. Aucun signal ou température affichée.
- 8 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 9 Après une période de délai d'environ 30 secondes à 1 minute, > s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si > ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.
- 10 Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 11 **REMARQUE :** si bake (cuire) ou broil (grill) s'affiche, les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** et recommencez.
- 12 Tapez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **SAB bAHH** s'affiche.
- 13 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** et > s'affiche.
- 14 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**. Aucun signal donné.

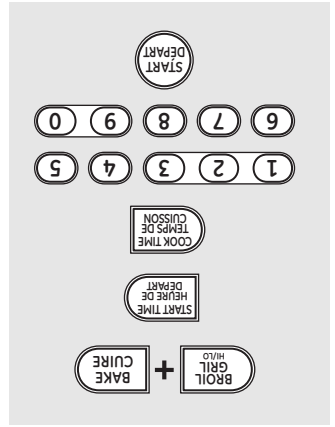
Lorsque l'affichage indique > le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique > < le four est réglé à cuire/rôtir.



Comment régler cuire/rôtir à minuterie, démarrage immédiat et arrêt automatique

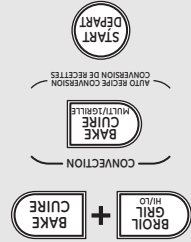
- 1 Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.
- 2 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 3 **REMARQUE :** si bake (cuire) ou broil (grill) s'affiche, les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** et recommencez.
- 4 Tapez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **SAB bAHH** s'affiche.
- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** et > s'affiche.
- 6 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
- 7 Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue entre 1 minute et 99 minutes. Le temps de cuisson entre s'affichera.
- 8 Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 9 À la fin de la cuisson, l'affichage changera de > à > et **000** apparaîtra, indiquant que le four est éteint, mais encore réglé à Sabbath. Retirez les aliments.

Lorsque l'affichage indique > le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique > < le four est réglé à cuire/rôtir.



Utilisation de conversion Auto Recipe™

Pour la cuisson à convection, la fonction de conversion Auto Recipe™ convertira automatiquement les températures de cuisson régulières par la température de cuisson à convection.



Cette fonction s'active pour que l'affichage montre la température convertie (réduite) actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette régulière de 177° C (350° F) et si vous enfoncez la touche **START (DÉPART)**, l'afficheur indique **CON** et la température convertie est de 163° C (325° F).

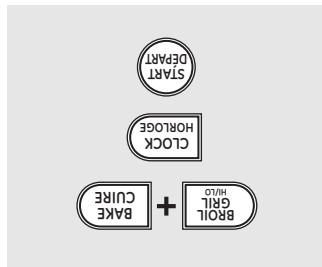
REMARQUE : cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson à convection, seulement les températures de cuisson régulières.

- 1) Enfoncez les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUT/BAS)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2) Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE MULTI/GRILLE (CUIRE CONVECTION)**. L'affichage indiquera **CON ON (conversion activée)**. Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE MULTI/GRILLE (CUIRE CONVECTION MULTI/1 GRILLE)**. L'affichage indique **CON OFF (conversion désactivée)**.

- 3) Enfoncez la touche **START (DÉPART)**. Pour activer cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 précédentes, mais enfoncez la touche **START (DÉPART)** lorsque **CON ON (CONTINU EN MARCHÉ)** s'affiche.

Fonctions spéciales de votre contrôle de four



Votre contrôle est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

Si vous préférez une horloge de 24 heures ou un arrêt d'affichage, suivez ces étapes :

- 1 Entoncez les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2 Entoncez la touche **CLOCK (HORLOGE)** une fois. L'affichage indiquera **12 hr (12 heures)**. Si c'est le choix que vous désirez, entoncez la touche **START (DÉPART)**.

Entoncez la touche **CLOCK (HORLOGE)** à nouveau pour passer à l'horloge de 24 heures. L'affichage indiquera **24 hr (24 heures)**. Si c'est le choix que vous désirez, entoncez la touche **START (DÉPART)**.

Entoncez la touche **CLOCK (HORLOGE)** à nouveau pour effacer l'affichage. L'affichage indiquera **OFF (ARRÊT)**. Si c'est le choix que vous désirez, entoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : si l'horloge est en mode d'arrêt vous ne pourrez pas utiliser la fonction Start Time (heure de départ).

Fonctions spéciales de votre contrôle de four

Votre nouveau contrôle tactile a d'autres fonctions. Voici les fonctions et comment les activer. Les modes de fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'affichage présente l'heure. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées. Lorsque l'affichage montre votre choix, enfoncez la touche **START (DÉPART)**. Les fonctions spéciales restent en mémoire après une panne de courant, sauf la fonction du Sabbath qui doit être réinitialisée.

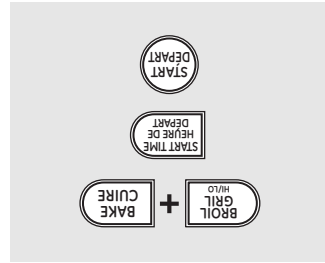
Arrêt de 12 heures

1 Enfoncez les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

2 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **no shdn (aucun arrêt)** s'affiche.

3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** pour activer 'aucun arrêt' et laissez le contrôle à ce mode de fonction spéciale.

Si vous désirez désactiver cette fonction, suivez les étapes plus bas.

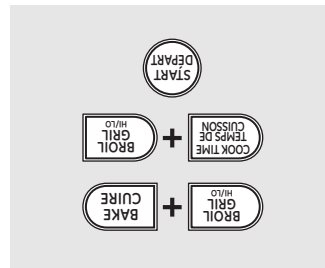


Sélection de température en Fahrenheit ou en Celsius

1 Enfoncez les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

2 Enfoncez les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** en même temps. L'affichage indiquera **F** (Fahrenheit).

3 Enfoncez les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** en même temps à nouveau. L'affichage indiquera **C** (Celsius).

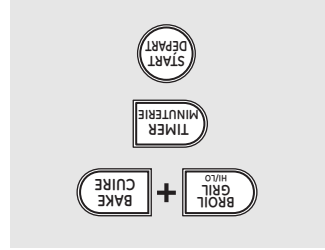


Tonalités de fin de cycle à minuterie

1 À la fin d'un cycle à minuterie, vous entendez 3 bips courts suivis d'un autre aux 6 secondes (**ARRÊT**). Ce bip continu de 6 secondes peut être annulé.

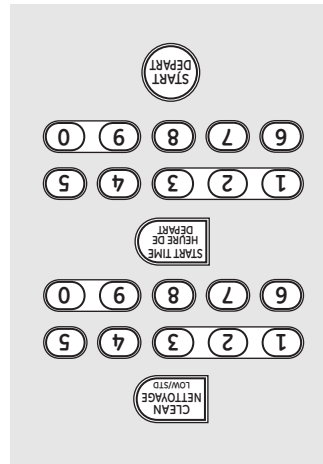
2 Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**. L'affichage indique **CON BEEP (bip continu)**. Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** à nouveau. L'affichage indiquera **BEEP (bip)**. (Ceci annule le bip aux 6 secondes.)

3 Enfoncez les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.



Utilisation du four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.



Comment retarder le début du nettoyage

- 1 Enfoncez la touche **CLEAN LOW/STD (NETTOYAGE BASSE/STD)** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.
- 2 Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.
- 3 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.
- 4 Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.
- 5 Enfoncez la touche **START/DEPART (HEURE DE DÉPART)**, (HEURE DE DÉPART), Enfoncez la touche **START TIME**
- 6 Lorsque le voyant **LOCKED (verrouillé)** s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

Après un cycle de nettoyage

- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson avant qu'il ne soit assez froid pour que la porte se déverrouille.
 - Bien que le four soit autonettoyant, vous pouvez enfoncer la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours du nettoyage, enfoncez la touche **CLEAN LOW/STD (NETTOYAGE BAS/STD)**.
 - Si les grilles deviennent difficiles à grisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.
- Ces dépôts sont normalement un résidu de sel qui ne peut être retiré par le cycle de nettoyage.
- Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, retirez-les avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon et rincez bien avec un mélange d'eau et de vinaigre.
- Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essayez-la avec un chiffon humide après que le four refroidisse.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.

Avant un cycle de nettoyage

Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage. Retirez les grilles, une lèchélite, une grille, sonde, toutes casseroles et tout papier aluminium du four.

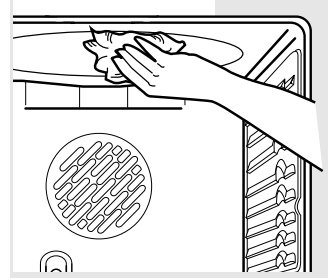
Les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais leur couleur foncera, elles perdront leur brillant et deviendront dures à faire glisser. Les salètes sur le cadre avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces endroits à l'eau chaude, avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau propre et asséchez.

IMPORTANT : la santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées durant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.

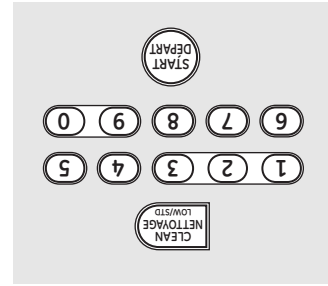
1 Entoncez la touche **CLEAN LOW/STD (NETTOYAGE BASSE/STD)** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures. Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale. 2 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue. Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la salété du four. 3 Entoncez la touche **START (DÉPART)**. La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera le temps de nettoyage restant. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant **LOCKED (verrouillé)** ne s'éteigne.

Comment régler le four pour le nettoyage

1 Entoncez la touche **LOCKED (verrouillé)** lorsque le voyant **LOCKED (verrouillé)** s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte. Le mot **LOCKED (verrouillé)** clignotera et le contrôle du four signalera si vous réglez le cycle de nettoyage et si vous oubliez de fermer la porte du four. 2 Pour arrêter un cycle de nettoyage, entoncez la touche **OFF (ARRÊT)**. Lorsque le voyant **LOCKED (verrouillé)** s'éteint indiquant que la température du four est passée sous la température de verrouillage, vous pouvez ouvrir la porte. 3 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue. Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la salété du four. 4 Entoncez la touche **START (DÉPART)**.



Essayez toute lourde salété sur le fond du four.



Ajustement du thermostat du four, faites-le vous-même !

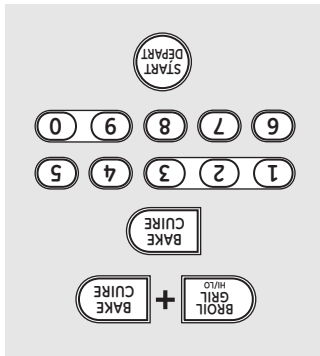
Vous pouvez découvrir que votre nouveau four prépare les aliments différemment de celui qu'il remplace. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux qu'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 11 à 22 degrés C (20 à 40 degrés F).

REMARQUE : cet ajustement n'affectera que les températures pour cuire et rôti et non pas celles de gril, convection ou autonettoyage. L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.

Pour ajuster le thermostat

- 1/ Enfoncez les touches **BROIL HI/LO (GRIL HAUTE/BASSE)** et **BAKE (CUIRE)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2/ Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**. Un nombre à deux chiffres s'affichera.
- 3/ Enfoncez **BAKE (CUIRE)** à nouveau pour altérer entre augmenter et réduire la température du four.
- 4/ Après l'ajustement, enfoncez la touche **START (DÉPART)** pour revenir à l'affiche de l'heure. Utilisez votre four normalement.



Le type de margarine affectera la performance de cuisson !

La plupart des recettes ont été développées avec des produits à forte teneur en gras comme le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous réduisez le gras, la recette ne produira pas nécessairement les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en gras.

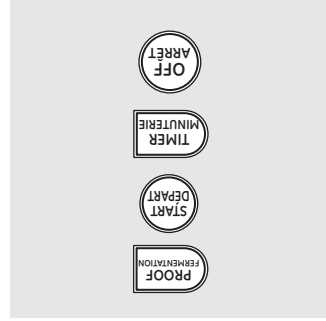
Des problèmes de recette peuvent apparaître si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont fabriqués de ces produits. Moins il y a de matière grasse dans un produit, plus la différence sera remarquable. Les normes fédérales des E.-U. exigent que les produits portant la mention 'margarine' contiennent au moins 80 % de matière grasse par poids. Les produits à tartinier à faible teneur en gras contiennent moins de gras et plus d'eau. Le contenu élevé d'humidité de ces produits à tartinier affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour de meilleurs résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre, des bâtonnets à tartinier contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Utilisation des fonctions de fermentation et de réchauffement.

La fonction de fermentation conserve un environnement chaud utile pour que les produits à levure lèvent

Comment régler le four pour la fermentation

- ⚡ À la fin de la fermentation, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**.
- Pour éviter de réduire la température du four et prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas inutilement la porte du four.
- Vérifiez les pains tôt pour éviter toute surfermentation.
- REMARQUE : ■ N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder chauds. La température du four pour la fermentation n'est pas assez chaude pour conserver les aliments à des températures sans danger. Utilisez la fonction **WARM (RÉCHAUD)** pour garder les aliments chauds.
- La fermentation ne fonctionnera pas lorsque le four dépasse 52°C (125°F). « HOT » (chaud) s'affichera.
- 3 Réglez le **TIMER (MINUTERIE)** pour le temps de fermentation minimum.



- 1 Placez la pâte couverte dans un plat dans le four sur la tablette B ou C.
- REMARQUE : pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un tissu ou d'une pellicule de plastique graissée (le plastique devra peut-être être ancré sous le contenant pour que le ventilateur du four ne le retire pas).
- 2 Enfoncez la touche **PROOF (FERMENTATION)** puis la touche **START (DÉPART)**.
- Le affichage indiquera **Pf** (proof ou fermentation).
- La lumière du four s'allume et reste allumée durant la fermentation.
- La fonction de fermentation fournit automatiquement la température optimale pour la fermentation et n'a donc aucune ajustement de température.
- 3 Réglez le **TIMER (MINUTERIE)** pour le temps de fermentation minimum.

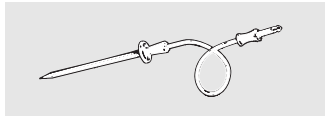
Comment régler le four pour réchauffer

- La fonction de réchauffement garde les aliments chauds jusqu'à 3 heures après la fin de la fonction de cuisson ou elle peut s'activer indépendamment pour garder chauds les aliments cuits.
- Cette fonction n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.
- Pour utiliser cette fonction indépendamment, enfoncez la touche **WARM** et ensuite la touche **START (DÉPART)**.
- Pour activer cette fonction à utiliser après Timed Baking ou Roasting (Cuisiner et rôtir avec la minuterie), enfoncez la touche **WARM (RÉCHAUD)** après avoir réglé la durée voulue du temps de cuisson et avant d'enfoncer **START (DÉPART)**.
- Pour rendre les articles rassis croustillants**
- Placez les aliments dans des casseroles ou plats à côtés bas.
- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en un seul niveau.
- N'empilez pas.
- Laissez-les découverts.
- Vérifiez après 20 à 30 minutes s'ils sont croustillants. Ajoutez du temps au besoin.

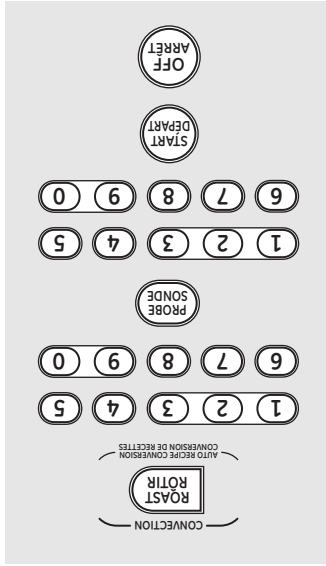


- À la fin de la fermentation, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**.
- Pour éviter de réduire la température du four et prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas inutilement la porte du four.
- Vérifiez les pains tôt pour éviter toute surfermentation.
- REMARQUE : ■ N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder chauds. La température du four pour la fermentation n'est pas assez chaude pour conserver les aliments à des températures sans danger. Utilisez la fonction **WARM (RÉCHAUD)** pour garder les aliments chauds.
- La fermentation ne fonctionnera pas lorsque le four dépasse 52°C (125°F). « HOT » (chaud) s'affichera.

Utilisation du four à convection.



Pour de meilleurs résultats en préparant de grosses dinde et rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde incluse dans le four à convection.



Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche **CONVECTION RÔTIR** et ensuite les touches numériques pour régler (RÔTIR CONVECTION) la température.

L'affichage fera cliquer **PROBE (SONDE)** et le contrôle du four indiquera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche **START (DÉPART)**.

Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four. Insérez la sonde dans la viande.

Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four.

Enfoncez la touche **CONVECTION RÔTIR (RÔTIR CONVECTION)**.

Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

Enfoncez la touche **PROBE (SONDE)**.

Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour la viande.

Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

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

Après que la température interne de la viande atteint 38° C (100° F), la température interne changera et s'affichera.

Comment régler le four pour rôtir à convection en utilisant la sonde

8 Lorsque la température interne de la viande atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal.

Pour arrêter le signal, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**. Utilisez des poignées chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour les tirer car cela pourrait les endommager.

MISE EN GARDE : pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

REMARQUE : Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage cliignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.

Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie.

Viandes	Minutes/kg/lb	Temp. du four	Temp. interne
Bœuf	Saignant 44-53 (20-24) A point 53-62 (24-28) Bien 62-71 (28-32)	163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F)	60° C (140°F) 71° C (160°F) 77° C (170°F)
Porc	Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) Côtelettes (1,3 cm à 2,5 cm (1/2 à 1 po) épaisseur) 2 côtelettes 66-77 (30-35) total 4 côtelettes 77-88 (35-40) total 6 côtelettes 88-99 (40-45) total	163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F)	77° C (170°F) 77° C (170°F) 77° C (170°F) 77° C (170°F)
Jambon	En boîte, soc. jarrer (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.) entièrement cuit) Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))	163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F)	60° C (140°F) 71° C (160°F) 77° C (170°F)
Fruit de mer	Poisson, entier (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.))	204°C (400°F)	
Volaille	Canard (1,81 kg à 2,27 kg (4 à 5 lbs.)) Dinde, entière* Sans farce (4,54 kg à 7,26 kg (10 à 16 lbs.)) Sans farce (8,16 kg à 10,89 kg (18 à 24 lbs.)) Polets de Cornouailles, sans farce (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1 1/2 lbs.)) Farcis (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1 1/2 lbs.)) 110-121 (50-55) total 121-132 (55-60) total	177°C (350°F) 177°C (350°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F) 163°C (325°F)	82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F) 82-85°C (180-185°F)

* Les volailles farcies exigent normalement de 30 à 45 minutes de plus de cuisson. Protégez les cuisses et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brunissent trop et que la peau sèche.
Le ministère de l'Agriculture des E.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60° C (140° F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA (rev. en juin 1985).)

Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**, pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Enfoncez la touche **START (DÉPART)**. **REMARQUE** : Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche **START (DÉPART)** après avoir entré la température pour cuire ou rôti.

Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (commençant à 38° C [100° F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteindra 38° C (100° F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction **WARM (réchaud)** ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four est éteint.

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, préparer pendant un certain temps précis, puis l'éteindre automatiquement.

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

Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE CONVECTION)**

(mode **CONVECTION BAKE MULTI CONVECTION MULTI/1 GRILLE**) une fois

(mode **CONVECTION MULTI/1 RACK (CUIRE CONVECTION MULTI)**) pour la cuisson à convection à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Reportez-vous à la section *Cuisson à plusieurs grilles* pour plus d'information.

Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (CUIRE CONVECTION BAKE 1 CONVECTION MULTI/1 GRILLE)** deux fois (mode **CONVECTION BAKE 1 RACK (CUIRE CONVECTION 1 GRILLE)**) pour la cuisson à convection à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection.

Enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTIR CONVECTION)** pour rôti à convection.

Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

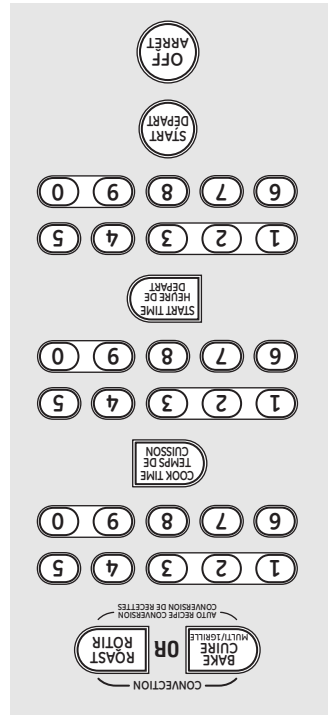
Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.

Enfoncez les touches numériques pour choisir le temps de cuisson voulu.

Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.

Utilisez les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.



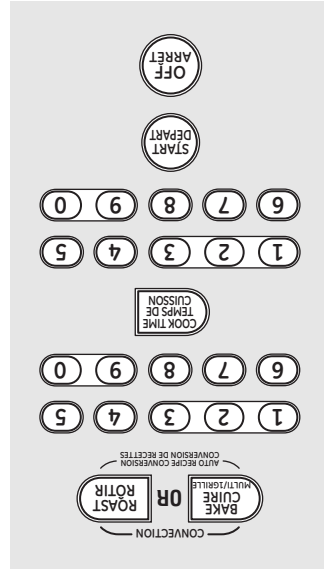
Utilisation des fonctions à minuterie pour la cuisson à convection.

Vous entendrez un ventilateur en cuisinant avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.

REMARQUE : les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la force, la volaille et le porc, ne devraient pas rester pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.

Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

- 1 Enfoncer la touche **CONVECTION BAKE MULTI/RACK (CUIRE CONVECTION MULTI/RACK (CUIRE CONVECTION MULTI))** une fois (mode **CONVECTION BAKE MULTI (CUIRE CONVECTION MULTI)**) pour la cuisson à convection à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Reportez-vous à la section *Cuisson à plusieurs grilles* pour plus d'information.
- 2 Enfoncer la touche **CONVECTION BAKE MULTI/RACK (CUIRE CONVECTION MULTI/RACK (CUIRE CONVECTION MULTI))** deux fois (mode **CONVECTION BAKE 1 CONVECTION MULTI/1 GRILLE)** pour la cuisson à convection à une grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection.
- 3 Enfoncer la touche **CONVECTION ROAST (RÔTIR CONVECTION)** pour rôtir à convection.
- 4 Enfoncer les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson minimum que vous pouvez régler est de 1 minute. La température du four que vous réglez et le temps de cuisson entrés s'afficheront.
- 5 Enfoncer la touche **START (DEPART)**. L'affichage indiquera le changement de température (commençant à 38° C [100° F]) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 38° C (100° F).
- 6 Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction **WARM (réchaud)** ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.
- 6 Enfoncer la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.



REMARQUE : si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.

3 Enfoncer la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**

Avec le rôtiage à convection, il est important d'utiliser une lèchefrite et une grille conçue pour la grille afin d'obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite sert à attraper les graisses et la grille sert à empêcher les éclaboussures de graisse.

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

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont brunes de tous les côtés comme si elles étaient préparées dans une rôtissoire. L'air réchauffé entérme les jus rapidement pour un produit tendre et humide tout en créant un extérieur d'un brun doré.

Rôti para convection
 ■ Convient pour les larges coupes tendres de viande, découvertes.

Batterie de cuisson pour la cuisson à convection

Métal et verre
 Tout type de batterie de cuisine fonctionnera dans votre four à convection. Par contre, les casseroles de métal chauffent le plus rapidement et sont recommandées pour la cuisson à convection.

- Les casseroles au fini mat ou foncé cuiront plus rapidement que celles qui sont brillantes.
- Les casseroles de verre ou de céramiques cuisent plus lentement.

Pour les recettes telles que poulet au four, utilisez une casserole aux parois basses. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans une casserole aux parois hautes.

Papier et plastique
 Les contenants de papier et de plastique résistants à la chaleur recommandés pour la cuisson courante peuvent aussi être utilisés pour la cuisson à convection, mais non pas à des températures plus hautes que celles recommandées par le fabricant de la batterie de cuisson. Les casseroles de plastique résistantes à la chaleur jusqu'à des températures de 204° C (400° F) peuvent aussi être utilisées.

Lorsque vous préparez des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuits plate plutôt qu'une casserole à bords bas.

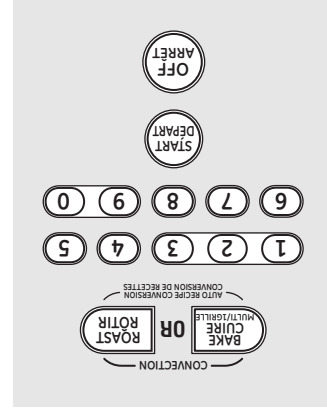
Comment régler le four pour cuire ou rôti à convection

1 Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE** (RÔTI/ CONVECTION) ou **CONVECTION BAKE MULTI/ GRILLE** (CUIRE CONVECTION MULTI/ GRILLE) pour la cuisson à convection à plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Reportez-vous à la section *Multi-Rack Baking (cuisson à plusieurs grilles)* pour plus d'information.

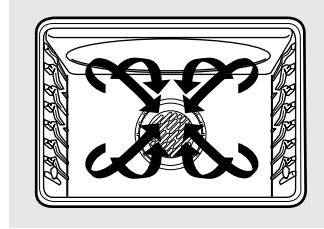
2 Enfoncez la touche **CONVECTION BAKE MULTI/ BACK (CUIRE CONVECTION MULTI/ GRILLE)** deux fois (mode **CONVECTION BAKE 1 GRILLE**) pour la cuisson à convection à une grille. Ce mode est utilisé pour cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection. Enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (RÔTI/ CONVECTION)** pour rôti à convection. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.

3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**. Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température en commençant à 38° C (100° F) sera affiché. Lorsque le four atteint la température choisie, 3 bips se font entendre. Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** à la fin.

4 Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera. Cela est normal.



Utilisation du four à convection.



Ventilateur de convection
 Dans un four à convection, il y a un ventilateur qui fait circuler l'air chaud au-dessus, sous et autour des aliments.
 Cet air chaud est réparti uniformément dans l'ensemble de la cavité du four. Ainsi, les aliments cuisent et brunissent uniformément, souvent en moins de temps avec la chaleur de convection.

REMARQUE : un ventilateur de convection s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour mieux répartir l'air chaud dans le four.
 Le ventilateur du four à convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte. **NE** laissez **PAS** la porte ouverte longtemps en utilisant la cuisson à convection car cela pourrait réduire la durée de vie utile de l'élément chauffant de convection.

Cuisson à convection à 1 grille

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments utilisant les éléments pour la cuisson et pour rôti.

Pour la cuisson à convection à une seule grille, utilisez **CONVECTION BAKE 1 RACK (CUIRE CONVECTION 1 GRILLE)** et pour de

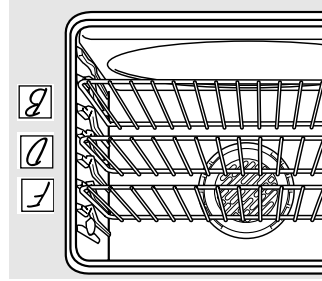
meilleurs résultats, placez la grille sur la tablette C ou au centre du four. Les temps de cuisson peuvent être réduits, donc il faut vérifier les aliments plus tôt que ce qui est indiqué sur le paquet afin de s'assurer de ne pas trop cuire.

■ Bons résultats pour les biscuits secs, les biscuits, les muffins, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les petits gâteaux, les choux à la crème, les broches, le gâteau des anges et le pain.

■ Idéal pour brunir uniformément les aliments cuits sur 1 grille et pour les larges aliments. Vous pouvez remarquer aussi une certaine réduction de temps.

Cuisson à convection à multigrilles

Puisque l'air réchauffé circule uniformément dans le four, les aliments peuvent être préparés avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.



Position à multigrilles.

Le temps requis pour la cuisson à plusieurs grilles pourrait augmenter un peu pour certains aliments, mais le temps d'ensemble est conservé puisque deux à trois fois plus d'aliments peuvent être préparés en même temps. Les biscuits, les muffins, les biscuits secs, et autres pains rapides donnent de bons résultats avec la cuisson à plusieurs grilles.

Pour préparer les aliments sur plus d'une grille dans la cuisson à convection, utilisez **CONVECTION BAKE MULTI (CUIRE A CONVECTION MULTIGRILLES)**.
 En cuisinant à 3 grilles, placez-en une dans la seconde position (B), une dans la quatrième position (D) et une dans la sixième position (F). Si les casseroles n'entrent pas, utilisez les positions B, D et F des grilles.

Adaptation des recettes...

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

Pour cette cuisson, la fonction de conversion Auto Recipe™ réduit

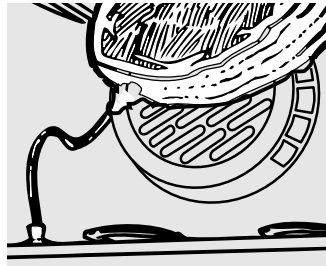
automatiquement la température de cuisson régulière par la température recommandée de 14° C (25° F).

Reportez-vous à la Conversion Auto Recipe™ de la section de Fonctions Spéciales.

■ Utilisez la taille de casserole recommandée. Certaines instructions d'emballage d'aliments en cocotte surgelés ou de plats principaux ont été développées en utilisant les fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats dans ce four, préchauffez-le et utilisez la température sur l'emballage.

Utilisation la sonde.

Pour de nombreux aliments, tout particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est le meilleur moyen de savoir s'ils sont prêts. La sonde de température permet de ne plus tenter de deviner si les aliments rôtis sont bien cuits.

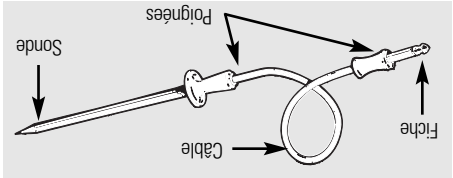


La sonde de température possède un capteur ressemblant à une brochette à une extrémité et une fiche à l'autre, c'est ce qui pénètre dans la prise du four.

Utiliser des sondes autres que celle fournie avec ce produit pourrait endommager la sonde ou le contrôle du four.

Utilisez les poignées de la sonde et la fiche en les insérant et les retirant des aliments et de la prise.

- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer le câble en le retirant.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont bien dégelés avant de l'insérer.



- Pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four ne soit refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

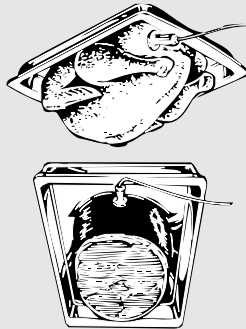
Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

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

Insérez entièrement la sonde dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.



- 1 Insérez la sonde dans l'aliment.
- 2 Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four.
- 3 Assurez-vous que le câble de la sonde ne touche pas l'élément du grill.
- 4 Enfoncez la touche **PROBE (SONDE)**.

Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure de l'aliment que vous pouvez régler de 93° C (200° F).

- 5 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 6 Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
- 7 Enfoncez la touche **START (DEPART)**.

L'affichage clignotera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncez la touche **START (DEPART)**.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair du rôti. Pour le jambon ou l'agneau à os, insérez la sonde au centre du muscle le plus bas.

Insérez la sonde au centre de plats tels que pain de viande ou mets en cocotte.

Insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair de l'intérieur de la cuisse d'une dinde complète.

Après que la température interne de l'aliment atteint 38° C (100° F), la température interne changera et s'affichera.

8 Lorsque la température interne des aliments atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**. Utilisez des pinces chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour les tirer car cela pourrait les endommager.

Pour changer la température du four durant le cycle Rôti, enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

■ Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.

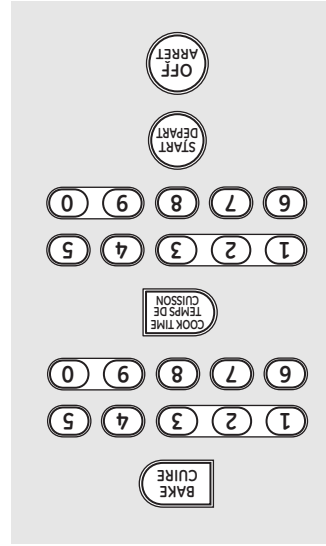
■ Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie en utilisant la sonde.

REMARQUE : les aliments qui se gâtent facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas rester pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.

Utilisation des fonctions pour cuisiner et rôtir avec la minuterie.

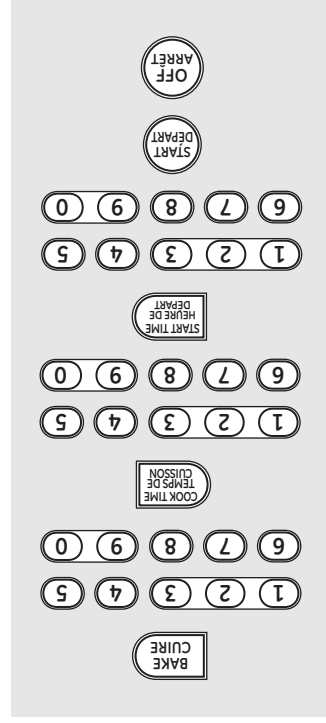
Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

- 1 Enfoncer la touche **BAKE (CUIRE)**, le four s'allume immédiatement et cuit pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.
- 2 Enfoncer la touche **BAKE (CUIRE)**, entrez la température voulue.
- 3 Enfoncer la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**, entrez la température voulue.
- 4 Enfoncer la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**, entrez la durée de cuisson voulue. La température du four et le temps de cuisson entrés seront affichés.
- 5 Enfoncer la touche **START (DÉPART)**, l'afficheur indique le changement de température (commençant à 38°C [100°F]) et le temps de cuisson. L'afficheur commence à changer lorsque la température atteint 38°C (100°F). Le four poursuit la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrête automatiquement à moins que la fonction WARM (RECHAUD) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.
- 6 Enfoncer la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage.



Comment régler un démarrage différé et un arrêt automatique

- 1 Enfoncer la touche **BAKE (CUIRE)**, bonne heure.
 - 2 Enfoncer la touche **BAKE (CUIRE)**, entrez la température voulue.
 - 3 Enfoncer la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**, entrez la température voulue.
 - 4 Enfoncer la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**, entrez la durée de cuisson voulue.
 - 5 Enfoncer la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.
 - 6 Enfoncer la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'afficheur.
 - 7 Enfoncer la touche **START (DÉPART)**, le four poursuit la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrête automatiquement à moins que la fonction WARM (RECHAUD) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.
- REMARQUE :** une tonalité se fera entendre si vous utilisez la touche **START (DÉPART)** après avoir entré la température de cuisson.
- Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.
- Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder son démarrage, pour qu'il cuisine pendant un certain temps précis, puis qu'il s'éteigne automatiquement.
- REMARQUE :** si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez ajouter du temps de cuisson.



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

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson à minuterie ou un cycle d'autonettoyage.



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

Pour régler la minuterie

1 Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**.
2 Enfoncez les touches numériques jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, enfoncez les touches **2 4 et 5** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.
3 Touchez la touche **START (DEPART)**.



La minuterie compte les minutes seulement. Elle ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour réinitialiser la minuterie

Si l'afficheur indique encore le temps restant, vous pouvez le changer en enfonçant la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis les touches numériques jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche.

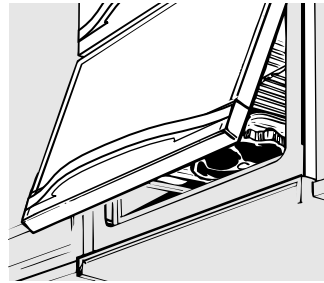
Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**. Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** deux fois.

Lockout (verrouillage) de contrôle

1 Enfoncez les touches **9 et 0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC ON** (verrou en place).
2 Pour déverrouiller le contrôle, enfoncez les touches **9 et 0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC OFF** (verrou enlevé).



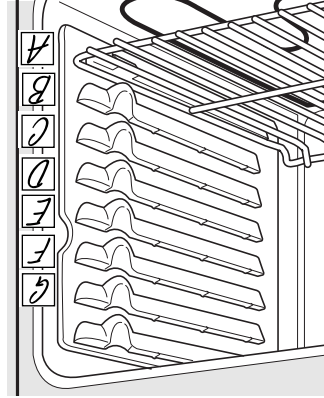
Lorsque cette fonction est activée et lorsque vous enfoncez les touches, le contrôle fera entendre un bip et l'affichage indiquera **LOC ON** (verrou en place).
■ Le mode de verrouillage de contrôle affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne lorsque cette fonction est activée.
■ L'ajustement est conservé en mémoire après une panne d'électricité.



Si votre cuisinière est branchée à 208 volts, les steaks saignants peuvent être grillés en préchauffant le gril et en plaçant la grille à une position plus haute.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de cuisson affecteront le temps de préparation. Ce guide est établi à partir de viandes à la température du réfrigérateur.

† Le ministre de l'agriculture des E.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60 °C (140 °F) d'empoisonnement alimentaire signifie que certains organismes pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (révisé juin 1985).)



Le four possède 7 positions de grille.

Comment régler le four à griller

- 1 Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lechetrite conçue pour la grille.
- 2 Suivez les positions de grilles suggérées dans le Guide pour griller.
- 3 Enfoncez la touche **BROIL HI/LO (GRIL HAUT/BAS)** une fois pour **HI Broil (griller à haute température)**.

Laissez la porte ouverte à la position d'arrêt pour griller. La porte reste ouverte par elle-même, mais la bonne température est maintenue dans le four.

REMARQUE : les aliments peuvent être grillés avec la porte fermée, mais ils ne bruniront pas aussi bien car l'élément chauffant du four se mettra en marche et s'arrêtera.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position grille	Premier côté Temps (min.)	Second côté Temps (min.)	Commentaires
Boeuf haché	0,45 kg (1 lb) (4 boulettes)	E	9	11	Espaces uniformément jusqu'à 8 boulettes, le temps imparté est le même.
Steaks de boeuf	2,5 cm (1 po) d'épaisseur 0,45 kg à 0,68 kg. (1 à 1 1/2 lbs)	F E E	7 9 11	5 6-7 8-9	Steaks de moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur cuits avant de brunir. Préparer à la poêle le 11-14-16. Incisez le gras.
Poulet	1 complet découpé 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2 1/2 lbs) séparé en longueur 2 poitrines	C C	25 25	10-15	Griller peau vers le bas d'abord.
Queues de homard	2-4 283 g à 340 g (10 à 12 oz) chacune	C	18-20	Ne pas retourner.	Couper à travers la carapace. Ouvrez. Beurre fondu avant de griller et après la moitié de la cuisson.
Filets de poisson	0,6 cm à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipulez et tournez très délicatement. Badigeonnez de beurre citronné avant la cuisson, si désiré. Augmentez le temps par côté pour 3,8 cm (1 1/2 po) d'épaisseur ou jambon salé.
Tranches de jambon (précuit)	1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	D	6	6	Augmentez le temps par côté pour 3,8 cm (1 1/2 po) d'épaisseur ou jambon salé.
Côtelettes de porc	2 (1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur) 2 (2,5 cm (1 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	E D	10 15	10 15	Incisez le gras.
Côtelettes d'agneau	2 (2,5 cm (1 po) d'épaisseur) environ 283 g à 340 g (10 à 12 oz)	E E E	8 10 14	7-8 9-10 12	Incisez le gras.
Steaks de saumon	2 (2,5 cm (1 po) d'épaisseur) 4 (2,5 cm (1 po) d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D D D	10 10 12	7-8 10 12	Graissez la casserole. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.

Guide pour griller

- 4 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
 - 5 Après avoir grillé, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**.
- Utilisez **LO Broil** (griller à basse température) pour bien préparer des aliments tels que volailles ou coupes épaisses sans trop brunir.
- Pour passer à **LO Broil** (gril à basse température), enfoncez la touche **BROIL HI/LO (GRIL HAUT/BAS)** à nouveau.
- REMARQUE :** il ne sera pas possible de griller si la sonde de température est branchée.

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

Avant de commencer...

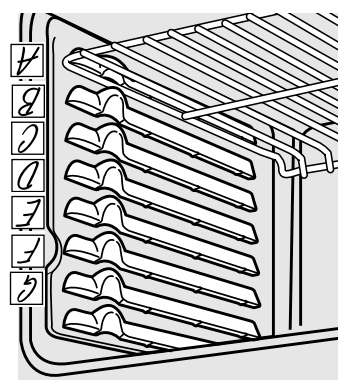
Les grilles ont des butées donc lorsqu'elles sont placées correctement, elles bloquent avant de sortir complètement et ne se pencheront pas.

En plaçant et retirant les casseroles, sortez la grille jusqu'à ce qu'elle bloque.

L'élément chauffant se trouve sous le plancher du four. Ne placez pas d'aliments sur la partie intérieure du four pour les préparer.

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

Pour replacer, placez le bout de la grille (verrous d'arrêt) sur le support, penchez l'avant vers le haut et poussez pour la faire entrer.



Le four possède 7 positions de grille.

Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir

Type d'aliment Position de la grille

Tartes surgelées	C ou D
(sur la plaque à biscuits)	
Gâteau des anges	A
Gâteau sava rin ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits secs, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux gâteaux étages, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D
Dinde	A

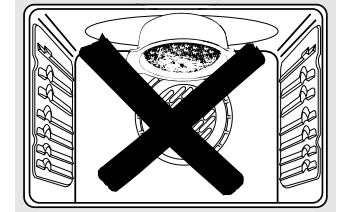
REMARQUE : un ventilateur de refroidissement se met en marche et s'éteint automatiquement pour refroidir les pièces internes. Ceci est normal et le ventilateur pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint.

Si vous préparez quatre étages de gâteau à la fois, placez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les moules sur la grille pour qu'aucun d'entre eux ne soit directement au-dessus de l'autre.

Préchauffage et placement des moules

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer pour de meilleurs résultats lors de la préparation de gâteaux, de biscuits secs, de pâtisseries et de pain.

Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Le contrôle fera entendre un bip lorsque le four est prêt.



Ne placez pas d'aliments directement dans le fond 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.

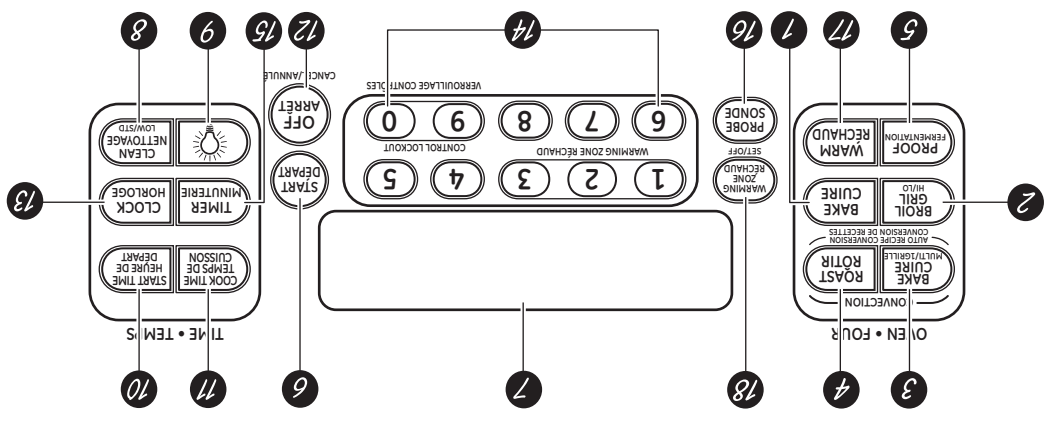
Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.

Les résultats seront meilleurs si les moules sont entées dans le four le plus possible. Si vous préparez plus d'un moule, placez-les pour qu'ils aient au moins 2,5 cm à 3,8 cm (1 à 1½ po) d'air autour d'eux.

préchauffé et l'affichage indiquera la température choisie. Cela prendra environ 15 à 20 minutes.

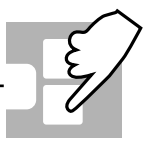
Utilisation des contrôles du four.

(Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.)



Les fonctions et l'apparence pourraient varier.

Fonctions et réglages de contrôle de four, horloge et minuterie



1 Touche BAKE (CUIRE)
Enfoncez pour choisir la fonction de cuisson.

2 Touche BROIL HI/LO (GRIL HAUT/BAS)
Enfoncez pour choisir la fonction 'griller'.

3 Touche CONVECTION BAKE MULTI/RACK (CUIRE CONVECTION MULTI/GRILLE)
Enfoncez pour choisir la cuisson avec la fonction convection.

4 Touche CONVECTION ROAST (RÔTIR CONVECTION)
Enfoncez pour choisir de rôtir avec la fonction de convection.

5 Touche PROOF (FERMENTATION)
Enfoncez pour choisir un environnement chaud utile pour les produits à levure.

6 Touche START (DÉPART)
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.

7 Affichage
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autocongélation et les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four.

8 Touche CLEAN LOW/STD (NETTOYAGE)
Enfoncez pour choisir la fonction d'autocongélation. Reportez-vous à la section 'Utilisation du four autocongéloyant'.

9 Touche de lumière
Enfoncez pour mettre en marche ou éteindre la lumière.

10 Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)
Utilisez avec les touches COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) ou CLEAN LOW/STD (NETTOYAGE) pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.

11 Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)
Enfoncez et enfoncez ensuite les touches numériques pour régler le temps voulu pour préparer les aliments. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson.

12 Touche OFF (ARRÊT)
Enfoncez cette touche pour annuler TOUTES les opérations du four sauf l'horloge et la minuterie.

13 Touche CLOCK (HORLOGE)
Enfoncez avant de régler l'horloge.

14 Touches numériques
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, le temps de départ et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autocongélation.

15 Touche TIMER (MINUTERIE)
Enfoncez pour choisir la fonction de minuterie.

16 Touche PROBE (SONDE)
Enfoncez lorsque vous utilisez la sonde pour préparer les aliments.

17 Touche WARM (RECHAUD)
Enfoncez pour garder les aliments préparés chauds. Reportez-vous à la section 'Comment régler le four pour réchauffer'.

18 Touche WARMING ZONE (RECHAUD)
Enfoncez cette touche lorsque vous utilisez l'unité de surface centrale pour garder les aliments chauds jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.

19 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

20 L'heure clignote à l'afficheur après une panne de courant. Utilisez le bouton de sélection de la fonction d'autocongélation. Reportez-vous à la section 'Utilisation du four autocongéloyant'.

21 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

22 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

23 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

24 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

25 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

26 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

27 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

28 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

29 Si l'heure est réglée à une opération du four à minuterie et si il y a eu une panne de courant, toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisées. Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.

3 Pour la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures de sources ayant une bonne réputation. De telles recettes et procédures sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr® et du service de vulgarisation du Département de l'agriculture des E.-U.

4 Rappelez-vous que la mise en conserve est un processus qui produit de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, soyez prudent en mettant en conserve.

REMARQUE : si votre maison a une faible tension, la mise en conserve pourrait prendre plus de temps que prévu, même si vous suivez fidèlement la recette. La durée du processus peut être réduite en :

- (1) utilisant un appareil de mise en conserve à pression et
- (2) en commençant avec de l'eau du robinet CHAUDE pour réchauffer plus rapidement de grandes quantités de eau.

MISE EN GARDE :

■ Pour une mise en conserve sans danger, il faut détruire les microorganismes dangereux et les contenants doivent être bien scellés. Lorsque vous préparez les conserves dans un appareil au bain-marie, il faut maintenir une ébullition continue pendant le temps requis.

■ Pour la mise en conserve dans un appareil sous pression, il faut maintenir la pression pendant le temps requis. Après avoir ajusté les contrôles, il est très important de s'assurer de maintenir les niveaux d'ébullition et de pression indiqués pendant le temps requis.

■ Puisque vous devez vous assurer d'avoir le traitement des contenants de mise en conserve pendant le temps prescrit, sans interruption, ne mettez pas en conserve sur une unité de surface de cuisson si votre appareil n'est pas plat.

Suivez les points suivants pour la mise en conserve

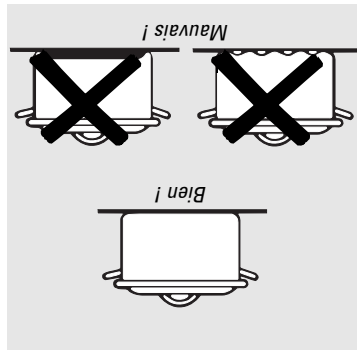
Les casseroles qui dépassent de 2,5 cm (1 po) le cercle de l'unité de surface ne sont pas recommandées pour la plupart des surfaces de cuisson. Par contre, la mise en conserve au bain-marie ou à pression est suggérée avec des casseroles de diamètre plus grand. Ceci se produit parce que les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour les surfaces de cuisson entourant les unités de surface.

PAR CONTRE, N'UTILISEZ PAS D'APPAREILS DE MISE EN CONSERVE DE GRANDS DIAMÈTRES OU D'AUTRES GRANDES CASSEROLES POUR LA FRITURE OU POUR FAIRE BOUILLIR DES ALIMENTS EN UTILISANT AUTRE CHOSE QUE DE L'EAU. La plupart des mélanges de sirops ou de sauces—et tous les types de friture—cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures pourraient abîmer éventuellement les surfaces de cuisson de verre.

1 Assurez-vous que l'appareil de mise en conserve se centre bien sur l'unité de surface. Si votre surface de cuisson ou son emplacement ne permet pas de le mettre au centre de l'unité de surface, utilisez une casserole plus petite pour de bons résultats de mise en conserve.

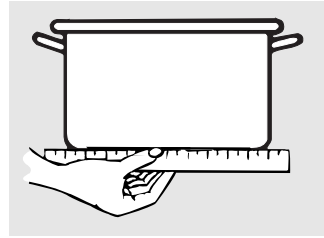
2 Vous devez utiliser des appareils à fonds plats. N'utilisez pas d'appareils à fonds à brides ou ondulés (souvent le cas pour les casseroles émaillées) car il n'y a pas suffisamment de contact avec les unités de surface et l'eau prend plus longtemps à bouillir.

Remarque : Il faut des appareils de mise en conserve à fonds plats pour les surfaces de cuisson de verre.

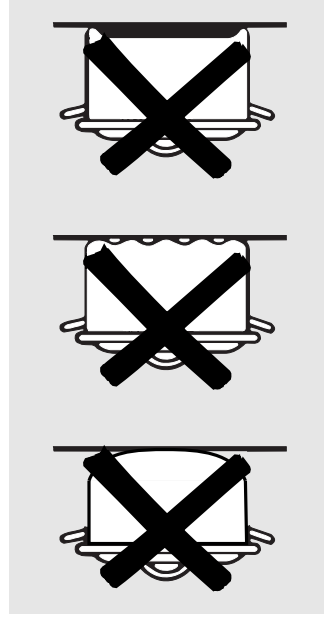


L'information suivante vous aide à choisir les casseroles qui vous offriront la meilleure performance sur les surfaces de cuisson de verre.

Choix des types de casseroles.



Vérifiez que les casseroles ont des fonds plats en utilisant un niveau.



Les casseroles aux fonds ronds, courbés, gondolés ou gauchis ne sont pas recommandées.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

fortement recommandé

Bonne conductivité. Des résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des égratignures sur la surface de cuisson, mais elles disparaissent si vous les nettoyez immédiatement. À cause de son faible point de fusion, il ne faut pas utiliser d'aluminium léger.

Fond de cuivre :

recommandé

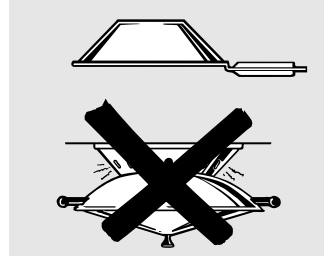
Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent sembler des égratignures. Les résidus disparaissent si la surface de cuisson est nettoyée immédiatement. Ne laissez pas ces casseroles cuire à sec. Le métal surchauffé peut adhérer aux surfaces de cuisson de verre. Une casserole au fond de cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera en permanence la surface de cuisson, si il n'est pas retiré immédiatement.

Fonte couverte d'émail vitrifié :

recommandé

En autant que la casserole est entièrement recouverte d'émail vitrifié, ce type de casserole est recommandé. Il est recommandé d'être prudent avec les casseroles de fonte qui ne sont pas entièrement recouvertes d'émail vitrifié en totalité. Elles pourraient égratigner la surface de cuisson de céramique de verre.

8
Utilisez seulement un wok à fond plat.



Cuisine au wok

Nous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat. Ils sont disponibles chez votre détaillant local.

N'utilisez pas de woks à fond rond. Vous pourriez être brûlé gravement si le wok bascule.

Céramique de verre :

utilisable, mais non recommandée

Mauvaise performance. Pourrait

égratigner la surface.

Gres :

Mauvaise performance. Pourrait

utilisable, mais non recommandée


égratigner la surface.


Conseils pour la mise en conserve maison :

Assurez-vous que l'appareil pour la mise en conserve est centré sur l'unité de surface.

Assurez-vous que la casserole de mise en conserve a un fond plat.


Utilisez des recettes et des procédures de sources ayant une bonne réputation. De telles recettes et procédures sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®. Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, attention lors de la mise en conserve.

avant droit dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à  en arrêtant au réglage voulu. Ceci activera la surface de cuisson de taille moyenne.

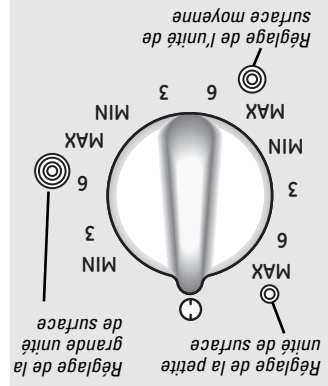
Pour utiliser la plus petite unité de surface, enfoncez et tournez le bouton de contrôle avant droit dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à  en arrêtant au réglage voulu. Ceci activera la plus petite surface de cuisson.

Utiliser l'unité de surface à trois anneaux

L'unité de surface avant droite à trois anneaux compte 3 choix de tailles de cuisson pour que correspondent la taille de l'unité et la taille de la casserole utilisée.

Pour utiliser la grande unité de surface, enfoncez et tournez le bouton de contrôle avant droit dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à  en arrêtant au réglage voulu. Ceci activera l'ensemble de la surface de cuisson.

Pour utiliser l'unité de surface moyenne, enfoncez et tournez le bouton de contrôle



Quelques mots sur les unités de surface radiant...

Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit à la température ambiante.

L'unité de surface s'allume et s'éteint pour maintenir votre réglage de contrôle choisi.

Vous pouvez placer les casseroles chaudes sur la surface de verre même si la surface est tiède.

Même lorsque les unités de surface sont éteintes, la surface de cuisson de verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer à cuire.

Pour éviter de top cuire, retirez les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer quoique ce soit sur l'unité

de surface jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Les taches d'eau (dépôts de minéraux) se nettoient avec la crème de nettoyage ou avec du vinaigre blanc non dilué.

Utiliser un nettoyant pour fenêtre pourrait laisser une pellicule indésirable sur la surface de cuisson. La crème de nettoyage retirera cette décoloration.

Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils peuvent l'endommager.

N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

AVERTISSEMENT :

Les unités de surface sont désactivées automatiquement durant le cycle d'autonettoyage.

Assurez-vous que tous les contrôles de l'unité de surface sont éteints en tout temps

durant le cycle d'autonettoyage. Toute unité de surface réglée à une position de marche, tandis que le cycle d'autonettoyage fonctionne, s'allumera automatiquement à la fin du cycle

d'autonettoyage et pourrait mener à une unité de surface en marche et sans surveillance.

Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les unités de surface.

La surface de cuisson radiant comprend des unités de chauffage sous la surface de verre lisse.

REMARQUE : Une légère odeur est normale lorsque vous utilisez une nouvelle surface de cuisson pour la première fois. Ce sont de nouvelles pièces et de l'isolant chauffés pour la première fois et l'odeur disparaît rapidement.

REMARQUE : Pour les modèles à surfaces de cuisson de couleur pâle, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur en chauffant et en refroidissant.

Ne glissez pas les casseroles sur la surface de cuisson car elles pourraient égratigner le verre—le verre résiste aux égratignures, mais n'est pas à l'abri des rayures.

Limiteur de température

Chaque unité de surface radiante a un

limiteur de température.

Le limiteur de température protège la surface de cuisson de verre en l'empêchant

de devenir trop chaude.



Placez toujours la casserole au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.



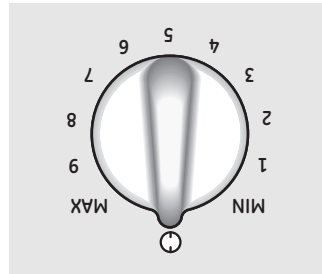
Ne faites rien cuire directement sur les casseroles.



- Le limiteur de température peut éteindre les unités pendant un certain temps si :
 - La casserole bout à sec.
 - Le fond de la casserole n'est pas à plat.
 - La casserole est décentrée.
 - Il n'y a pas de casserole sur l'unité.

Utiliser les unités de surface.

REMARQUE : Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.



Pour régler

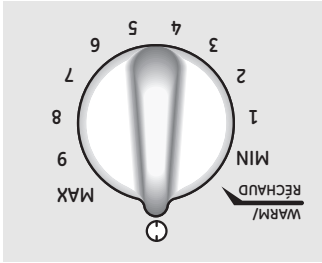
Enfoncez le bouton et tournez dans une direction ou l'autre au réglage voulu. À **OFF** et **HI** le contrôle **clique** en position. Vous pouvez entendre un léger **cliquets** durant la cuisson, indiquant que le contrôle garde le niveau de puissance établi.

Un voyant de **SURFACE CHAUDE** s'allumera sur la surface de cuisson lorsqu'un élément radiant s'allume. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 66° C (150° F).

Le voyant de surface chaude :

- s'allume lorsque l'unité est chaude au toucher.
- reste allumé après que l'unité soit éteinte.
- brille jusqu'à ce que l'unité refroidisse à environ 66° C (150° F).

Assurez-vous de mettre le bouton de contrôle en position « **OFF** » à la fin de la cuisson.



Le réglage **WARM (RECHAUD)** sur l'unité de surface **DROITE** arrière conserve chauds les aliments déjà chauffés jusqu'au moment de les servir. N'utilisez pas ce réglage pour réchauffer des aliments froids.

GUIDE DE ZONE DE RÉCHAUFFEMENT

RÉGLAGE	ALIMENT
1 (bas)	Pain/pâtisseries
2 (moyen)	Chocolat/beurre
2 (moyen)	Sauces, ragouts, Potages, crèmes
2 (moyen)	Légumes
3 (haut)	Soupes (liquides)
3 (haut)	Thé ou café

Le guide de zone de réchauffement est offert à titre de référence seulement et le **RÉGLAGE** dont vous avez besoin dépend de la quantité et du type d'aliment, de la température de départ des aliments et de la durée d'attente.

Utiliser la zone de réchauffement

La **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, située au centre de la surface de cuisson de verre, gardera les aliments chauds et cuits à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce réglage pour réchauffer des aliments froids. Placer les aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** pourrait mener à des maladies alimentaires.

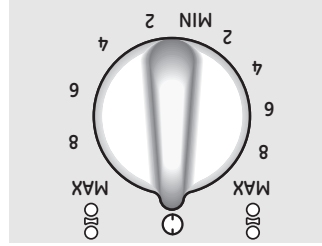
1 SET•OFF (RECHAUD), WARMING ZONE

Enfoncez les touches numériques 1, 2 ou 3 pour choisir la durée de réchauffement voulue soit bas (1), moyen (2) ou élevé (3).

3 Enfoncez la touche **START (DEPART)**.

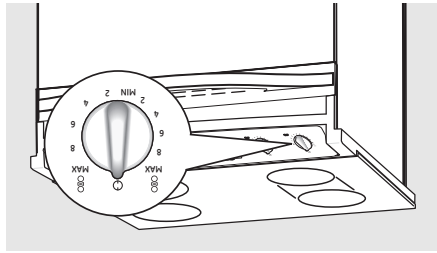
Pour éteindre la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT, WARMING ZONE SET•OFF (RECHAUD)** jusqu'à ce que **WARMER** (réchauffement) disparaisse de l'afficheur.

Pour les meilleurs résultats, tous les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** devraient être couverts d'un couvercle ou d'un papier aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être ventilé pour laisser s'échapper l'humidité.



Pour utiliser l'unité de surface de passage, tournez le bouton de contrôle avant gauche aux réglages de **BRIDGE** (passage). Pour un fonctionnement d'unité de surface de passage complet, allumez aussi l'unité de surface arrière gauche. Pour utiliser seulement l'unité de surface avant, tournez le bouton de contrôle aux réglages **FRONT** (avant).

Utiliser l'unité de surface de passage



- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.
- Utilisez seulement les types de casserole recommandés pour la cuisson sur la cuisinière.

Un voyant de zone de réchauffement **ON** (allumé) brille lorsque l'unité est en marche.

REMARQUE : Des réglages plus bas pourraient ne pas chauffer suffisamment la surface de verre pour

HOT (chaud) s'affiche lorsque la surface de verre est chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface soit assez fraîche au toucher.

REMARQUE : La zone de réchauffement ne deviendra pas rouge comme les éléments de cuisson.

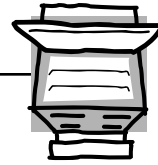
MISE EN GARDE :

Né réchauffez pas les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** pendant plus de deux heures. Les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, puisque les casseroles et les assiettes seront chaudes.

Utilisez toujours des poignées de cuisine ou des mitaines de cuisine lorsque vous retirez

AVERTISSEMENT !

FOUR



Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart de la cuisinière. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

- Ne chauffez pas les contenants d'aliments qui ne sont pas ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, provoquant une blessure.

- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.

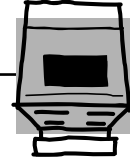
- Gardez le four libre de toute accumulation de graisse.

- Placez la grille du four à la position voulue lorsque que le four est froid. Si les grilles doivent être manipulées lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.

- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de tissage dans le four, suivez les directives du fabricant.

- Sortir la grille jusqu'au verrou de butée est pratique pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures qui peuvent survenir lorsqu'on touche les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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.

FOUR AUTONETTOYANT



N'utilisez pas de nettoyant pour four. Il ne faut jamais utiliser de nettoyant commercial pour four ni de revêtement protecteur de doublure de four de quelque type que ce soit autour d'une quelconque section du four. Les résidus de nettoyants de four endommageront l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

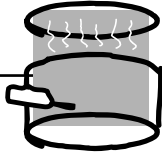
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien de l'étanchéité. Il ne faut pas frotter, ni endommager, ni déplacer le joint.
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'essuyer tout déversement excessif avant de lancer l'autonettoyage.
- S'il y a défaillance en mode d'autonettoyage, éteignez le four et coupez le courant. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce manuel du propriétaire.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONFORMEZ-VOUS À CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.



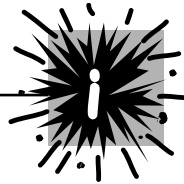
Utilisez la bonne taille de casserole—choisissez une casserole à fond plat assez grande pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Utilisez une casserole plus petite exposera une partie de l'unité de surface au contact direct et peut mener à des risques de vêtements enflammés. Une bonne proportion entre la casserole et l'unité de surface améliorera l'efficacité de l'appareil.

UNITÉS DE SURFACE RADIANTES

- Ne laissez jamais les unités de surface sans supervision lorsqu'ils sont allumés à des réglages de température élevée. Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et les déversements gras peuvent s'enflammer.
- Seulement certains types de verre, verre/céramique, grès ou autres contenant émaillés conviennent à la surface de cuisson, d'autres pourraient casser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire la possibilité de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des casseroles vers le centre de la cuisinière sans qu'elles aillent sur les unités de surface adjacentes.
- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les casseroles.
- Lorsque vous préparez des mets flambés sous la boîte, mettez le ventilateur en marche.
- Soyez prudent en touchant la surface de cuisson. La surface de verre de la surface de cuisson peut être éteints.
- Surveillez attentivement les aliments frits à des réglages élevés ou moyens.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le grivre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent créer des bulles de graisse qui peuvent monter sur les côtés des casseroles.
- Utilisez très peu de graisse pour une friture efficace peu profonde ou à grande friture. Trop remplir la casserole de graisse peut provoquer des déversements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez ensemble des huiles ou des graisses pour la friture, brassez-les ensemble avant de réchauffer ou tandis que les graisses fondent lentement.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la tandis qu'elle chauffe.
- Utilisez un thermomètre à grande friture si possible pour éviter toute surchauffe de graisse au-delà du point de fumée.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson de verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des articles tels que des instruments tranchants, des bagues ou autres bijoux et des oeillets sur les vêtements.
- De larges égratignures ou chocs sur les portes de verre ou les surfaces de cuisson peuvent casser ou faire éclater le verre.
- Ne faites pas fonctionner les unités de surface radiantes si le verre est brisé. Les éclaboussures d'aliments ou la solution de nettoyage pourraient pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer ainsi un risque de choc électrique.
- Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre surface de cuisson de verre se brise.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson de verre comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez pas d'articles qui pourraient fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson de verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Attention en plaçant les cuillères ou autres ustensiles à mélanger sur la surface de cuisson. Ils pourraient devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Nettoyez la surface de cuisson avec soin. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour nettoyer les déversements sur une unité de surface chaude, attention aux brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nauséabondes s'ils sont appliqués à une surface chaude.
- **REMARQUE** : Nous recommandons d'éviter d'essuyer toutes surfaces avant qu'elles ne soient refroidies et que le voyant soit éteint. **Les déversements de sucre sont l'exception à cette règle.** Veuillez consulter la section *Nettoyer la surface de cuisson de verre.*
- Lorsque la surface de cuisson est froide, utilisez seulement le nettoyage de surface de cuisson de céramique et le tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique possible à la surface de cuisson. Pour éviter tout dommage possible à la surface de verre chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de crème nettoyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements des étiquettes de crème nettoyante.

Ne faites pas fonctionner le four ou les contrôles de surface de cuisson si le verre est brisé. Les éclaboussures d'aliments ou la solution de nettoyage pourraient pénétrer dans un panneau de contrôle ou une surface de cuisson brisé(e) et créer ainsi un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre panneau de contrôle ou votre surface de cuisson de verre se brise.

AVERTISSEMENT ! PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ



■ Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près d'une surface de cuisson.

MISE EN GARDE : Les articles

intéressants pour les enfants doivent être rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière d'une cuisinière—sion, les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.

■ Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Attention en vous élevant pour atteindre les articles rangés au-dessus de la cuisinière. Le matériau inflammable pourrait s'enflammer au contact des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et cela pourrait provoquer de graves blessures.

■ Utilisez seulement des poignées de cuisine sèches - les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ni autre chiffon épais pour remplacer une poignée de cuisine.

■ N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flamme. Éteignez les commandes. Éteignez une casserole en feu sur une unité de surface en couvrant entièrement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

■ La graisse en flamme à l'extérieur d'une casserole s'éteint en la couvrant de bicarbonate de sodium ou, si possible, en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

Les flammes dans le four peuvent éteindre entièrement en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil ou en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.



Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande doit avoir une température INTÉRIÈRE d'au moins 71° C (160° F), et la volaille une température INTÉRIÈRE d'au moins 82° C (180° F). Préparer la nourriture à ces températures protège normalement contre les maladies alimentaires.

FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

■ Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ou autre.

■ Gardez les filtres de graisse et la hotte propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.

■ Enseignez aux enfants à ne pas jouer avec les contrôles ou avec toute autre pièce de la cuisinière.

■ Gardez toujours les linges, chiffons à vaisselle, les poignées et autre linge de maison à distance de votre cuisinière.

■ Gardez toujours les ustensiles de bois et de plastique et les aliments en boîte à distance de votre cuisinière.

■ Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les tentures à distance de votre cuisinière.

■ Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil électroménager pour réchauffer et chauffer la pièce.

■ Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matériaux inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.

■ Ne touchez pas les unités de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces pourraient être assez chaudes pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Durant et après l'usage, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface, les endroits près de ces unités ou la surface intérieure du four, prévoyez suffisamment de temps pour le refroidissement. Les surfaces qui peuvent être chaudes incluent la surface de cuisson, les endroits face à la surface de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture, les fentes autour de la porte du four.

RAPPEL : La surface intérieure du four peut être chaude lorsque la porte est ouverte.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.

⚠️ AVERTISSEMENT !

Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.

⚠️ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Insertion de la cuisinière : Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, installez-la au mur ou au plancher en installant les dispositifs antibasculement fournis.

Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière.

Cuisinière encastree : Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, installez l'équerre antibasculement jointe sous le comptoir arrière.

Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, abaissez la porte du four et poussez un peu l'extrémité de la poignée jusqu'à ce que la cuisinière bouge. Continuez à pousser jusqu'à ce que l'équerre antibasculement soit engagée et que le déplacement cesse. Un peu de déplacement est acceptable à l'arrière du dessus de la cuisinière, mais elle devrait être stable et ne pas basculer lorsque l'équerre est engagée.

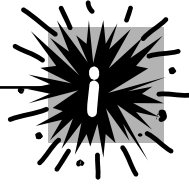
Si vous retirez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif est engagé correctement lorsque vous la replacez au mur. S'il ne l'est pas, il pourrait y avoir un risque que la cuisinière bascule et elle pourrait alors vous blesser ou blesser un enfant qui est assis, debout ou appuyé sur une porte ouverte.

Veillez vous reporter à l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La loi de la Californie, *Safe Drinking Water and Toxic Enforcement* exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances qui, de l'avis de l'État, peuvent causer des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction et exige aussi des entreprises qu'elles avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.

L'isolant de fibre de verre des fours autoneettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, y compris ce qui suit :

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné selon ce manuel du propriétaire.
 - Assurez-vous que votre appareil soit bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
 - Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour avoir une référence facile.
 - N'essayez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, coupez le courant à la cuisinière dans le tableau de distribution résidentiel en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants seuls—les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, provoquant de graves blessures.



Convection autonettoyantes

Cuisinières

Instructions de sécurité 2-5

Mode d'emploi

Auto-nettoyage 23, 24

Batterie de cuisine 8, 9

Convection 16-20

Cuisiner et rôtir

avec la minuterie 14

Cuisiner ou rôtir 11

Fermentation 21

Fonction Sabbath 28, 29

Fonctions spéciales 25-27

Four 10-29

Guide pour griller 12

Horloge et minuterie 13

Lockout (verrouillage)

de contrôle 13

Mise en conserve 9

Réchauffer 21

Sonde 15

Thermostat 22

Unités de surface 6, 7

Entretien et nettoyage

Ampoule 32

Boutons 30

Event 30

Grilles 32

Panneau de contrôle 30

Fond du four 32

Porte 31

Ruban d'emballage 30

Surface de cuisson de verre 34, 35

Surfaces 33

Tiroir de rangement 33

Écrivez ici les numéros de

modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située derrière la porte d'ouverture du four dans le coin inférieur gauche du châssis de cuisinière.



29-5579 04-07 JR