



Self-Cleaning Electric Slide-In Ranges

Safety Instructions ... 2-4

Operating Instructions

Clock and Timer10
Controls6, 7
Oven8, 9
Power Outage7
Sabbath Feature13, 14
Self-Cleaning15, 16
Special Features12
Surface Units5
Thermostat14
Timed Baking and
Roasting Features11

Care and Cleaning

Control Knobs17
Drip Pans21
Heating Elements17
Lift-Off Oven Door19
Lift-Up Cooktop21
Light20
Shelves18
Storage Drawer20
Surface Units21
Vent18

Troubleshooting Tips 22-24

Accessories 30

Consumer Support

Consumer Support 32
Product
Registration 25, 26
Warranty 31

Owner's Manual

JCSP38

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

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

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

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

Please refer to the Anti-Tip device information shipped with the device and 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.

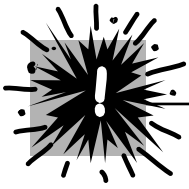
The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



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.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- 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.



⚠ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
 - 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.
 - Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
 - Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
 - 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.

- 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.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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



SURFACE COOKING UNITS

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

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.
- Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Always turn the surface units off before removing cookware.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



SURFACE COOKING UNITS (cont.)

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in the oven.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the **OFF** position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.



⚠ 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 shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- Pulling out the shelf 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.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.



SELF-CLEANING OVEN

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

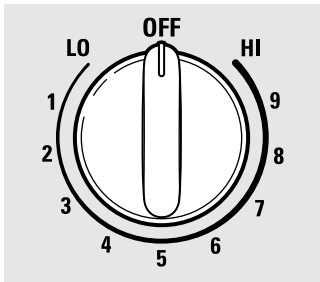
- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC. IN OVEN DURING SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny, silver-colored oven shelves (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.

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



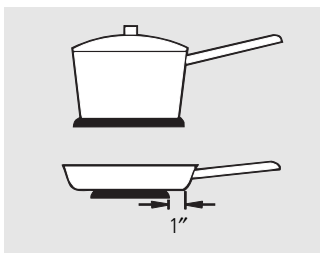
Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

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 maintaining your desired setting.

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

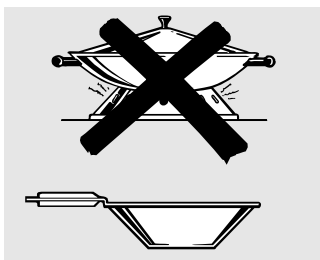


Not over 1 inch.

Surface Cookware Tips

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

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



Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings.

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

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

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

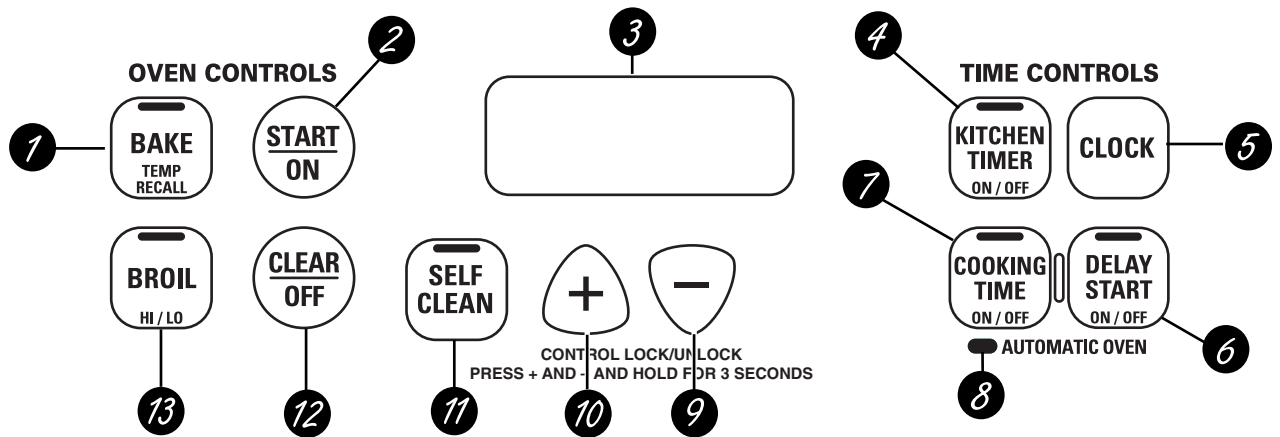
Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

Using the oven controls.

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



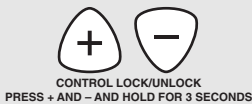
Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1 BAKE/TEMP RECALL Pad**
Touch this pad to select the bake function.
BAKE Light
Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.
- 2 START/ON Pad**
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 3 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. The display will show "PrE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.
If "F" and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.
If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.
If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go.
Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.
- 4 KITCHEN TIMER ON/OFF Pad**
Touch this pad to select the timer feature. Then press + and – pads to adjust time.
TIMER Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.
- 5 CLOCK Pad**
To set the clock, touch this pad twice and then touch the + and – pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
- 6 DELAY START Pad**
Use along with the **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
DELAY START Time Light
Flashes while in edit mode—you can change the delay start set time at this point. Glows when the function has been activated.
- 7 COOKING TIME Pad**
Touch this pad and then touch the + or – pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
COOKING TIME Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 8** **AUTOMATIC OVEN Light**
This lights anytime the oven has been programmed using the **COOKING TIME** or **DELAY START** functions.
- 9** **- Pad**
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.
- 10** **+ Pad**
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.
- 11** **SELF CLEAN Pad**
Touch this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- CLEAN Light**
Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.
- 12** **CLEAR/OFF Pad**
Touch this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 13** **BROIL HI/LO Pad**
Touch this pad to select the broil function.
- BROIL Light**
Flashes while in edit mode—you can switch from **HI** to **LO BROIL** at this point. Glows when the oven is in broil mode.
- Indicator Lights (on some pads)**
EDIT mode lasts several seconds after the last pad press. **DELAY START ON/OFF** and **COOKING TIME ON/OFF** will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: **DELAY START** is selected with **BAKE**—the **DELAY START** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the **BAKE/TEMP RECALL** pad light will light up).



Control Lockout

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

To lock/unlock the controls:

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

Power Outage

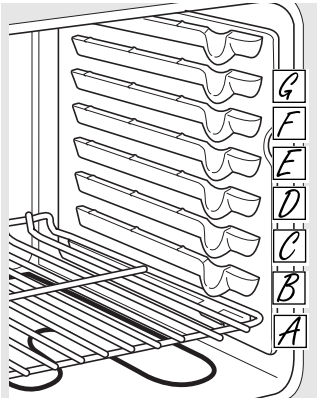
If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

- 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.

To reset the clock, touch the **CLOCK** pad. Enter the correct time of day by touching the **+** or **-** pads. Touch the **START/ON** pad.

Using the oven.

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



The oven has 7 shelf positions.

Before you begin...

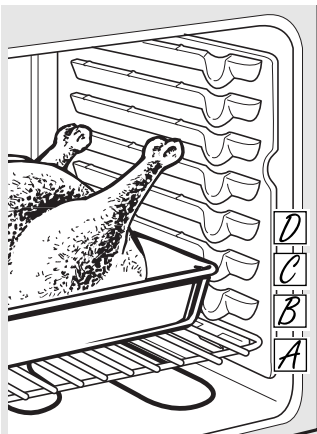
The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through G), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

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

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

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

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



How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the **+** or **-** pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Touch the **START/ON** pad.

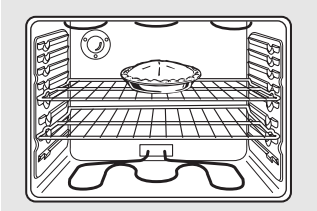
The oven will start automatically. The display will show "PrE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

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

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.

- 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

Type of Food	Shelf 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



Center baking pans in the oven.

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.

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

Baking results will be better if 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" of air space around it. If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

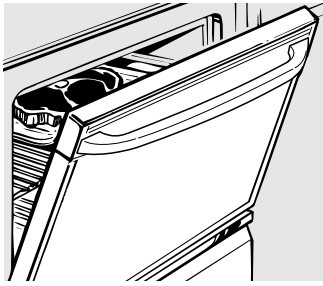
Aluminum Foil

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

Never entirely cover a shelf 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 shelf several inches below the food.

Do not latch the oven door during broiling. The latch is used for self-cleaning only.



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

How to Set the Oven for Broiling

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested shelf 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.
- 4 Touch the **START/ON** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

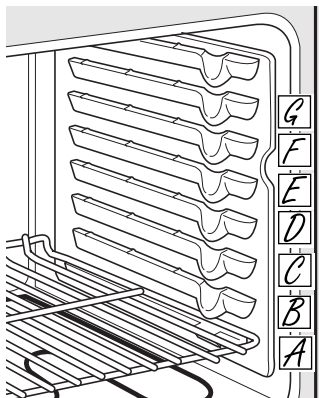
If your range is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven shelf one position higher.

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

Broiling Guide

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

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

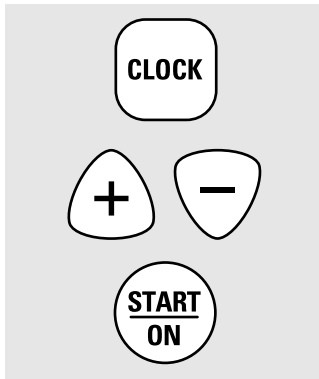


The oven has 7 shelf positions.

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties)	E	9	6	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
	1/2 to 3/4" thick	E	11	10	
Beef Steaks	1" thick 1 to 1½ lbs.	Rare†	7	5	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
		Medium	9	6-7	
		Well Done	11	8-9	
Rare† Medium Well Done	1½" thick 2 to 2½ lbs.	D	14	11	
		D	18	14-16	
		D	22	20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise 2 Breasts	C	25	10	Broil skin-side-down first.
		C	25	10-15	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	C	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	E	6	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	D	6	6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick)	E	10	10	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1 lb.	D	15	15	
Lamb Chops	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	Medium	8	7-8	Slash fat.
		Well Done	10	9-10	
	2 (1½" thick) about 1 lb.	Medium	14	12	
		Well Done	17	12-14	
Salmon Steaks	2 (1" thick)	D	10	7-8	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" thick) about 1 lb.	D	12	10	

Using the clock and timer.

Not all features are on all models.



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

To Set the Clock

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

- 1 Touch the **CLOCK** pad twice.
- 2 Touch the **+** or **-** pads.

If the **+** or **-** pads are not touched within one minute after you touch the **CLOCK** pad, the display reverts to the original

setting. If this happens, touch the **CLOCK** pad twice and reenter the time of day.

- 3 Touch the **START/ON** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is touched.

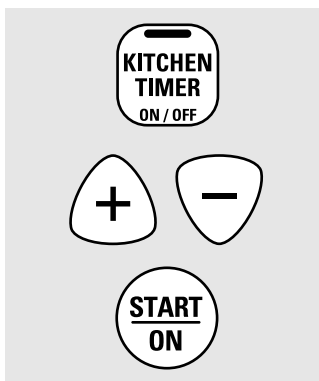
To Turn Off the Clock Display

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

- 1 Touch the **CLOCK** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the

clock maintains the correct time of day.

- 2 Touch the **CLOCK** pad twice to recall the clock display.



The **CLEAR/OFF** pad does not affect the timer.

To Set the Timer

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

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

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

- 3 Touch the **START/ON** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is touched.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad, then touching the **+** or **-** pads until the time you want appears in the display.

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

To Cancel the Timer

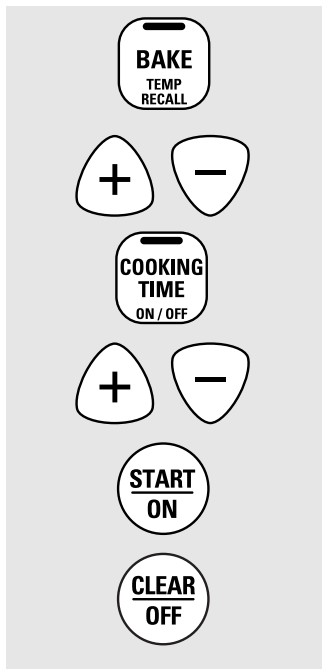
Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad twice.

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

www.GEAppliances.ca

Do not lock the oven door with the latch during timed cooking. The latch is used for self-cleaning only.

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the **+** or **-** pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **COOKING 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 **+** or **-** pads to set the baking time.

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

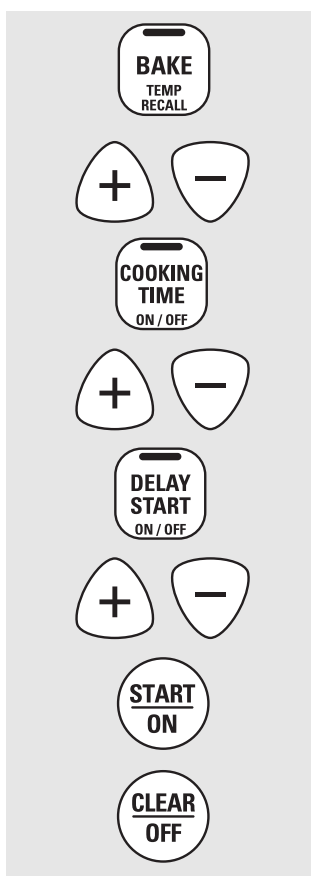
- 5 Touch the **START/ON** pad.

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

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

- 6 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the **+** or **-** pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **COOKING TIME** pad.
- 4 Touch the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Touch the **DELAY START** pad.
- 6 Touch the **+** or **-** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Touch the **START/ON** pad.

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

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the **DELAY START** pad to check the delay start set time you have set or touch the **COOKING TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

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

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

- 8 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary.

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

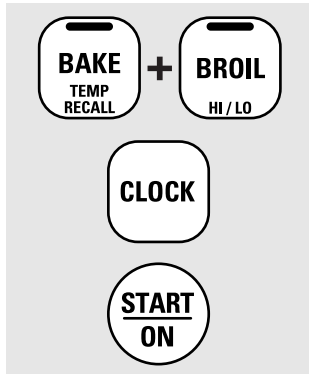
Special features of your oven control.

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

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

When the display shows your choice, touch the **START/ON** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

NOTE: The Sabbath feature and the Thermostat Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed separately in the following sections.



12 Hour Shut-Off

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

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

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

- 2 Touch the **CLOCK** pad. The display will show **ON** (12 hour shut-off). Touch the **CLOCK** pad repeatedly until the display shows **OFF** (no shut-off).
- 3 Touch the **START/ON** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

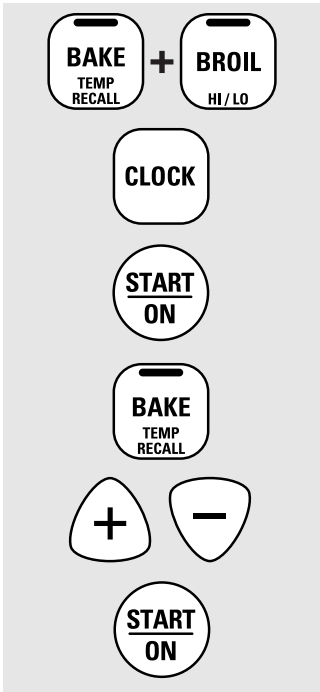
Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

www.GEAppliances.ca

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

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

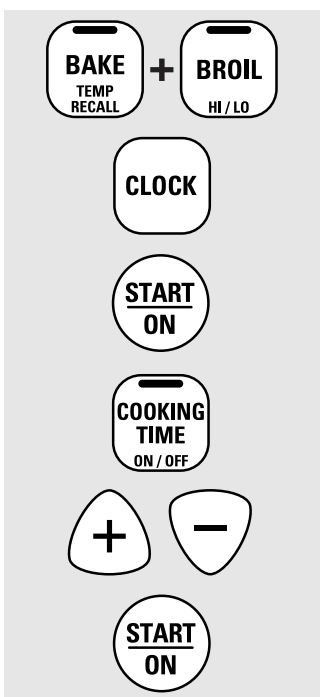
- 1 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
- 3 Touch the **START/ON** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 5 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 6 Touch the **START/ON** 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 and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the **START/ON** pad.

NOTE: The **CLEAR/OFF** and **COOKING TIME** pads are active during the Sabbath feature.

To exit Sabbath feature see next page.



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

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

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

- 1 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
- 3 Touch the **START/ON** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **COOKING TIME** pad.
- 5 Touch the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START/ON** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.

- 8 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 9 Touch the **START/ON** pad.

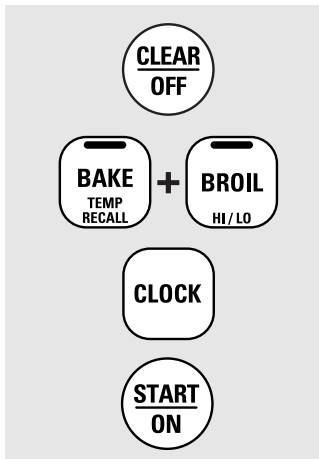
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the **START/ON** pad.

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

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **CLEAR/OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \square is in the display.
- 3 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **CLOCK** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the *12 Hour Shut-Off* feature.
- 5 Touch the **START/ON** pad.

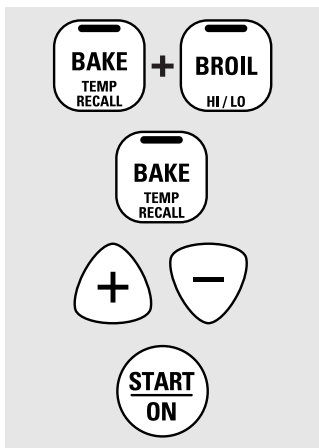
NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Adjust the 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.

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



To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 2 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BAKE** pad. A two-digit number shows in the display.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (–) 35°F cooler. Touch the **+** pad to increase the temperature in 1-degree increments.

Touch the **–** pad to decrease the temperature in 1-degree increments.

- 4 When you have made the adjustment, touch the **START/ON** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

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

The type of margarine will affect baking performance!

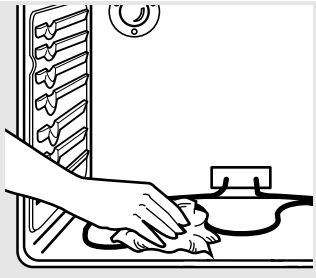
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

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

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

Using the self-cleaning oven.

Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism.



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

NOTE: Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.

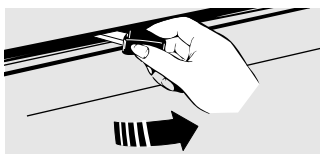
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

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

Follow the directions in the *Before a Clean Cycle* section.

1 Latch the door.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

2 Touch the **SELF CLEAN** pad.

3 Touch the **+** or **-** pads until the desired Clean Time is displayed.

The Clean Time is normally 4 hours. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

4 Touch the **START/ON** pad.

The self-clean cycle will automatically begin after **CLEAN** is displayed and the time countdown appears in the display.

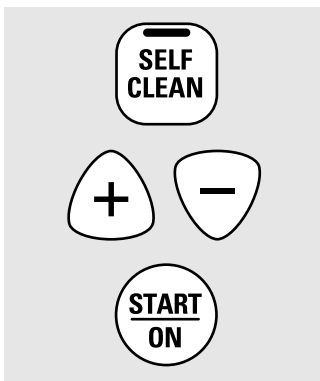
While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **SELF CLEAN** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and 0:00 will flash in the display.

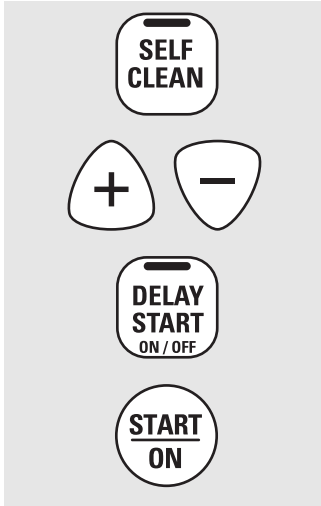
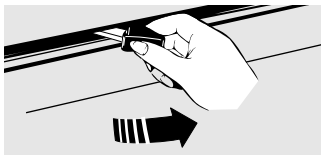
5 Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

It will not be possible to unlatch the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** door light goes off.

When the **LOCKED** door light is off, unlatch the door.



Using the self-cleaning oven.



How to Delay the Start of Cleaning

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Latch the door.
- 2 Touch the **SELF CLEAN** pad.
- 3 Using the **+** or **-** pads, enter the desired clean time.

The Clean Time is normally 4 hours. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

- 4 Touch the **DELAY START** pad. The earliest delay start time you can set will appear in the display.
- 5 Using the **+** or **-** pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 6 Touch the **START/ON** pad.

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

When the **LOCKED** door light is off, unlatch the door.

To Stop a Clean Cycle

Touch the **CLEAR/OFF** pad.

Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

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.

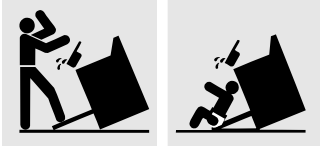
If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to be unlatched.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **COOKING TIME** pad.
- Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.

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 re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

How to Remove 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.

Control Panel

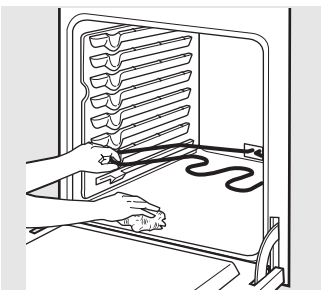
It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Oven Heating Elements

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

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



Safety Instructions

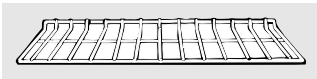
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Care and cleaning of the range.



Oven Shelves

Clean the oven shelves with an abrasive cleanser or scouring pad. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: The shiny, silver-colored oven shelves (on some models) may be cleaned in the self-cleaning oven. However, the shelves will darken in color, lose their luster and become hard to slide if cleaned during the self-cleaning cycle.

To make the shelves slide more easily, apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.

Porcelain Enamel Cooktop

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

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

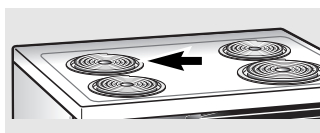
For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides 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.



Oven Vent

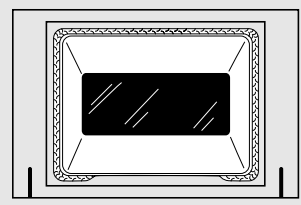
The oven is vented through an opening under the left rear surface unit.

This area could become hot during oven use.

It is normal for steam to come out of the vent and moisture may collect underneath the coils when the oven is in use.

The vent is important for proper air circulation.

Never block this vent with aluminum foil.



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

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

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

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

Lift-Off Oven Door

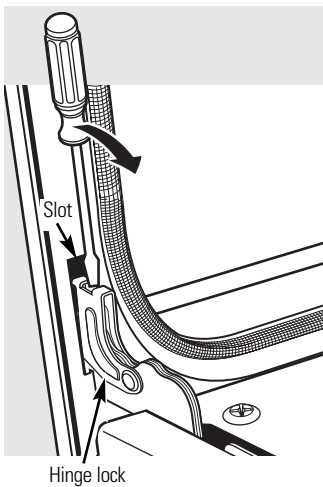
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

To remove the door:

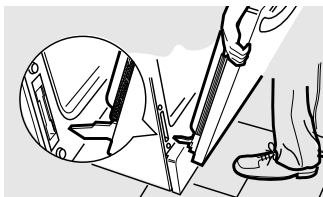
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top. Do not lift the door by the handle.
- 4 Close door to the door removal position, 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. Do not lift the door by the handle.

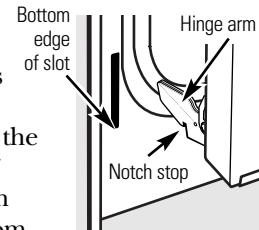


Pull hinge locks down to unlock.



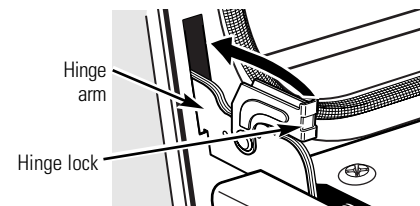
Removal position

- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the notch stop 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 until it is parallel to the floor. If the door will not fully open, the notch stop is not seated correctly in the bottom edge of the slot. Repeat step 2 if necessary.

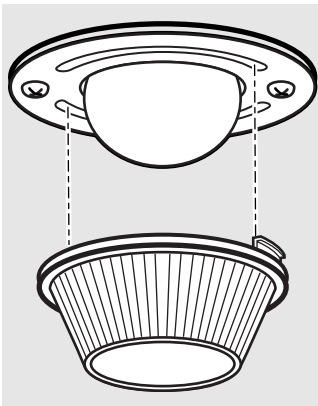
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

Care and cleaning of the range.



Oven Light Replacement

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

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

To remove the cover:

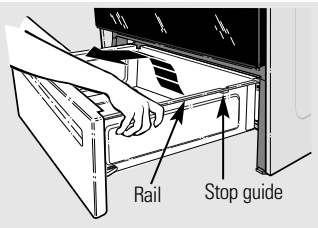
- 1 Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove.

Do not remove any screws to remove the cover.

- 2 Replace bulb with a 40-watt appliance bulb or two-prong halogen bulb, as appropriate.

To replace the cover:

- 1 Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.



Storage Drawer Removal

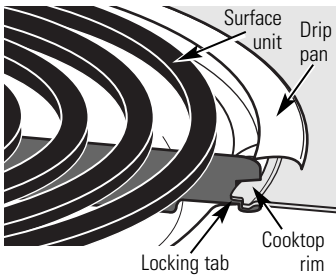
To remove the drawer:

- 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.

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



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

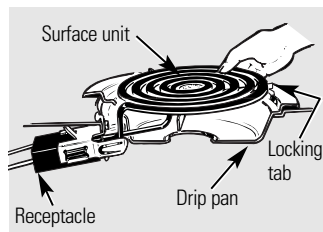
Surface Units

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

To remove a surface unit:

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

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



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

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

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

To replace a surface unit:

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



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

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

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

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

Drip Pans

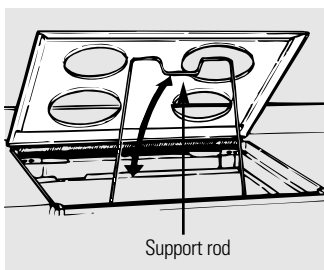
Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

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

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

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

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



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

Lift-Up Cooktop

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

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

Be sure all the surface units are turned off before raising the cooktop. The surface units and drip pans do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier.

A support rod will hold the cooktop up while you clean underneath it.

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

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units do not work properly	The surface units are not plugged in solidly.	<ul style="list-style-type: none"> With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Press the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
Food does not broil properly	Door not open to the broil stop position as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you press the BROIL HI/LO pad.
	Improper shelf position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Broiling Guide</i>.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Door left in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> • If necessary, allow the oven to cool; then unlock the door.
Storage drawer is crooked	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven door is not in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
"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"> • Press the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the SELF CLEAN pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	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.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
"F – and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the CLEAR/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. On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> Contact installer or electrician to correct miswire.
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 turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BAKE and BROIL HI/LO pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"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.

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/MLLE. <input type="checkbox"/> MS.							
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE				APT. NO / APP. / RR#	
CITY / VILLE				PROVINCE		POSTAL CODE / POSTAL	
AREA CODE / IND. RÉG.		TELEPHONE		E-MAIL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES / OUI <input type="checkbox"/>		IF YES / SI OUI: EXPIRATION	
				NO / NON <input type="checkbox"/>		Y/A M D/J	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE			
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE		<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS		SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.							

Notes.

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

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

Notes.

Notes.

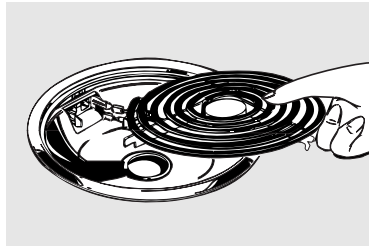
<i>Safety Instructions</i>	<i>Operating Instructions</i>	<i>Care and Cleaning</i>	<i>Troubleshooting Tips</i>	<i>Consumer Support</i>
----------------------------	-------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

Accessories.

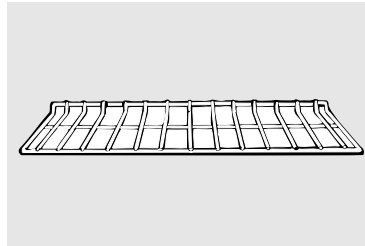


Looking For Something More?

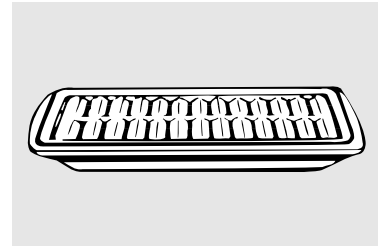
To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at **1.800.661.1616**.



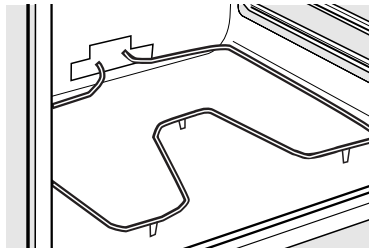
Surface Elements & Drip Pans



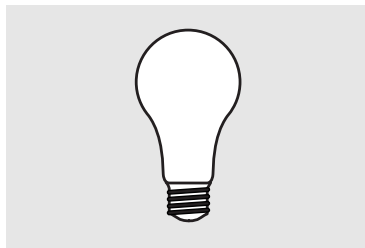
Oven Racks



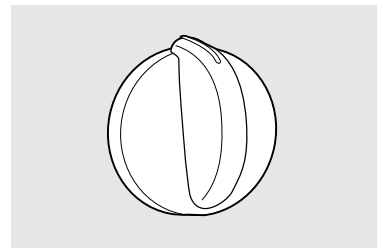
Broiler Pan



Oven Elements



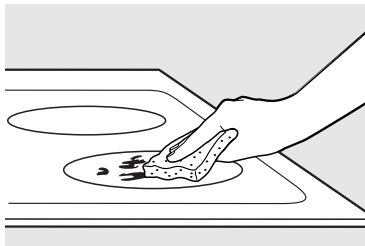
Light Bulbs



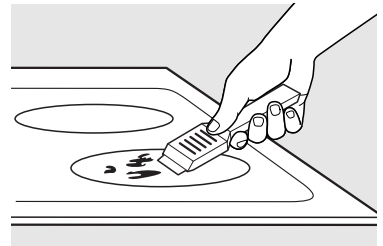
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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

NOW AVAILABLE for your range:

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

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

Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centres, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at www.geappliances.ca, or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

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

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**, we will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- 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

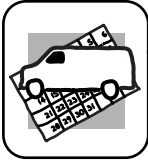
Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

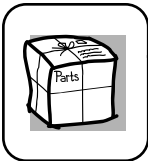
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



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

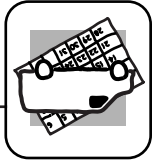
www.GEAppliances.ca

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.



www.electromenagersge.ca

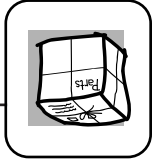
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

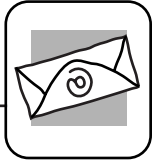
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

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



Pour nous contacter

www.electromenagersge.ca

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



Enregistrement des appareils

www.electromenagersge.ca

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

Cuisinière électrique—Garantie.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs MABE autorisés. Pour obtenir du service en ligne 24 heures par jour, veuillez nous visiter au site www.electromenagers.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

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

Pendant une période de :

Mabe remplacera :

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

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

Ce que Mabe ne couvre pas :

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

- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

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

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il achète pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

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

Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

**Instructions
de sécurité**

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

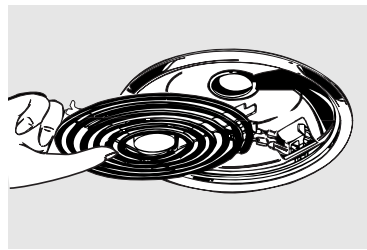
Dépannage

Service à la clientèle

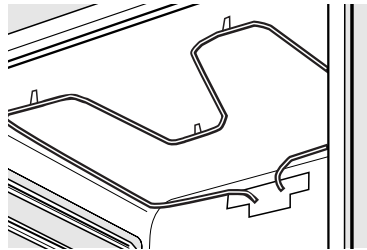


Vous cherchez autre chose?

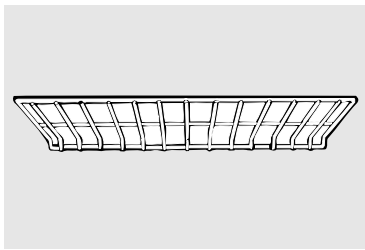
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au 1.800.661.1616.



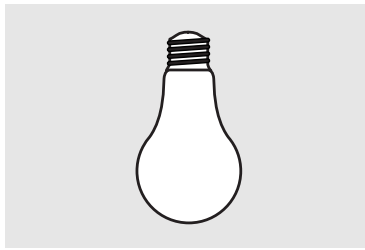
Éléments de surface et
cuvettes de propreté



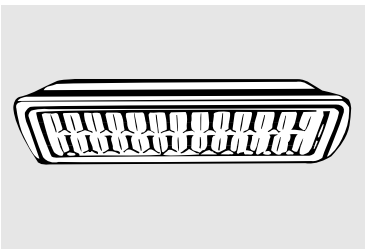
Éléments du four



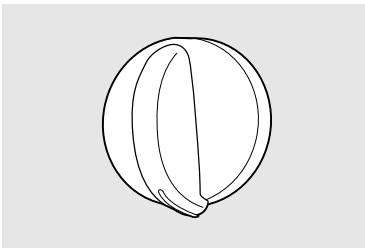
Grilles du four



Ampoules électriques



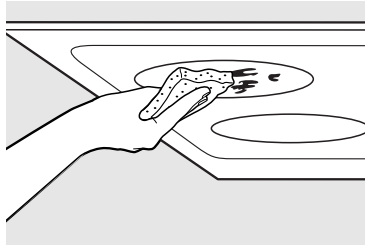
Léche-frite



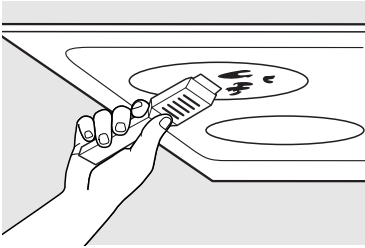
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?
DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :
Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

- Ultra-résistantes
- Durables
- Pouvant être nettoyées dans un four autonettoyant

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

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

Notes.

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

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

Notes.

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

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage



Instructions
de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solution
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (FOUR). Essayez de réactiver les commandes.
L'afficheur indique bad, puis LineL avec une tonalité forte	Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
L'afficheur est effacé	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.		<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.
L'afficheur clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez appuyer simultanément sur les touches BROIL HI/LO (GRIL MAX/MIN) et BAKE et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.	<ul style="list-style-type: none"> Reprogrammez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT), en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Forte odeur	Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Cette odeur est temporaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four</i>—Faites-le vous-même!
La four ne marche pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation. Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté. La porte est restée en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre. • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. • Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. • Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.
Le tiroir de rangement est de travers	Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions <i>Dépose du tiroir de rangement</i> à la section <i>Entretien et nettoyage de votre cuisinière</i>.
Le tiroir de rangement ne ferme pas	Le cordon électrique bloque peut-être le tiroir en bas et à l'arrière de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le tiroir et le cordon électrique. Voyez les instructions <i>Dépose du tiroir de rangement</i> à la section <i>Entretien et nettoyage de votre cuisinière</i>.
Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.	Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions <i>Dépose du tiroir de rangement</i> à la section <i>Entretien et nettoyage de votre cuisinière</i>.
L'autonettoyage du four ne marche pas	La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la cuisinière refroidir et reprogrammez les commandes.
Crépitement ou fumée excessive pendant l'autonettoyage	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche <i>CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)</i>. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant <i>SELF CLEAN</i> s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	Commandes du four mal réglées. Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. • Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

Avant d'appeler le réparateur...

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



Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles		Solution	
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	Les unités de surface ne sont pas bien branchées.	Les contrôles en position OFF (arrêt), vérifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.	Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.		
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche BAKE (CUISSON COURANTE) et la température souhaitée ou la touche SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE) et la durée de nettoyage souhaitée.		
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées.	Voyez la section <i>Utilisation du four</i> .	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	Voyez la section <i>Utilisation du four</i> .
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	Voyez la section <i>Utilisation du four</i> .		
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>		
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i> .		
L'ampoule du four ne marche pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	Appeler le service.
Les aliments ne grillent pas correctement	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grille comme c'est recommandé.	Voyez la section <i>Utilisation du four</i> .	Commandes du four mal réglées.	Veuillez à appuyer sur la touche BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.) .
	Position de grille incorrecte.	Voyez le <i>Guide de cuisson au gril</i> .		
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grille.		
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.		
		Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le <i>Guide de cuisson au gril</i> .		

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

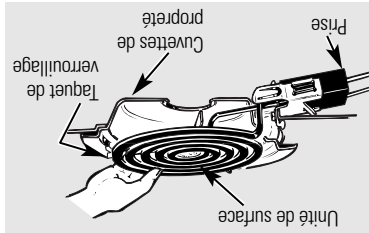
Unités de surface

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

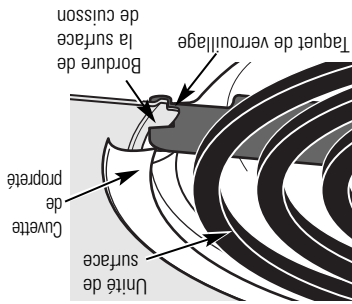
Pour enlever une unité de surface :

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

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



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



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

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



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

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

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

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

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

Cuvettes de propre

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

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

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

Surface de cuisson basculante

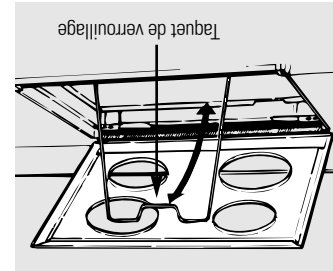
Nettoyez souvent l'emplacement situé sous la surface de cuisson. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

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

de propre; cependant, vous pouvez enlever une pour faciliter le soulèvement de la surface de cuisson.

Une tige de soutien tiendra la surface de cuisson en position élevée, pendant que vous nettoyez.

Après avoir nettoyé la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites bien attention de ne pas vous coincer les doigts.



Assurez-vous que toutes les unités de surface soient en position Off (arrêt) avant de soulever la surface de cuisson.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

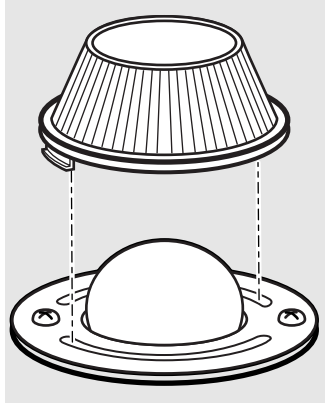
Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Remplacement de l'ampoule du four



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

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

Pour enlever la protection :

- 1 Faites tourner la lentille un quart de tour dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre pour l'enlever.

N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

- 2 Remplacez l'ampoule par une ampoule d'appareil électroménager de 40 watts ou une ampoule halogène à deux broches, selon le cas.

- 1 Alignez les taquets de la lentille aux taquets du boîtier et faites tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire entrer.

Pour remettre la protection :

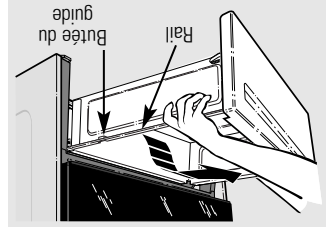
- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 3 Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 4 Baissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il soit fermé.

Pour remettre le tiroir :

Tiroir de rangement amovible

Pour retirer le tiroir :

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



Butée du guide
Rail

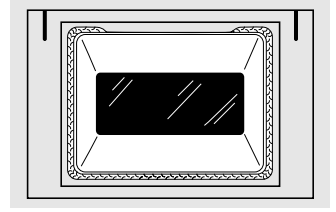
Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

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

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

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



Le joint est discontinu en bas pour permettre une circulation adéquate de l'air.
Ne nettoyez pas le joint de la porte et la résistance aux abrasifs.
Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.

Porte de four amovible

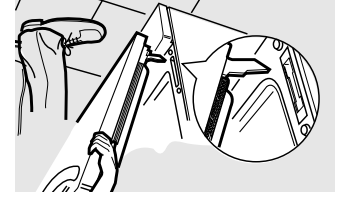
La porte est très lourde. Soyez prudent quand vous retirez et soulevez la porte.

Pour enlever la porte :

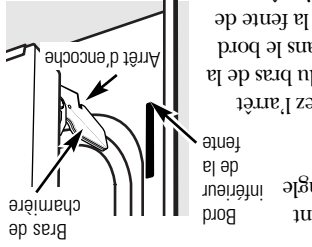
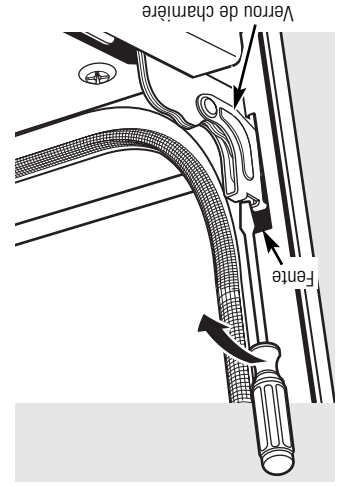
- 1 Ouvrez la porte en grand.
- 2 Tirez les verrous de charnière vers le bas du cadre de la porte, jusqu'à la position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un outil, comme un tournevis à lame plate. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- 3 Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de retrait, à mi-chemin entre la position d'arrêt pour le grill et complètement fermée.
- 5 Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur, jusqu'à ce que le bras de la charnière soit complètement sorti de la fente.

Pour remettre la porte en place :

- 1 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



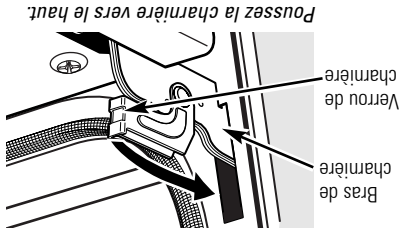
Tirez les verrous de charnière vers le bas pour déverrouiller.



- 2 La porte étant au même angle inférieur de la charnière que lorsque vous l'avez retirée, glissez l'arrêt d'encoche du bras de la charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'arrêt d'encoche du bras de la charnière doit être complètement insérée dans le bord inférieur de la fente.

- 3 Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que l'arrêt d'encoche n'est pas placé correctement dans le bord inférieur de la fente. Répétez l'étape 2 si c'est nécessaire.

- 4 Poussez les verrous de charnière contre l'armature antérieure de la cavité du four jusqu'à la position de verrouillage.



- 5 Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Grilles du four



Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'un tampon de récurage. Après avoir nettoyé, rincez les grilles à l'eau pure et faites-les sécher avec un linge sec.

four: Ne pulvérisiez jamais de Pam® ou d'autre lubrifiant en aérosol.

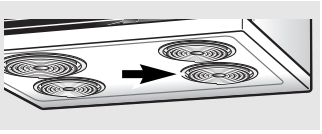
Surface de cuisson en porcelaine vitrifiée

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

Surfaces peintes

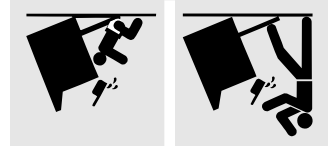
Les côtés et le devant du tiroir ont des surfaces peintes.
Nettoyez-les à l'eau et au savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

Event du four



Le four est éventé par une ouverture située sous l'unité de surface arrière gauche.
L'évent est important pour que l'air puisse circuler correctement.
Ne le bloquez jamais this vent with aluminum foil.
Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four.
Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent et de l'humidité peut s'accumuler sous les serpentes quand le four fonctionne.

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



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

Comment retirer le ruban adhésif de l'emballage

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

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

Boutons de commande

Les boutons de commande se retirent pour faciliter leur nettoyage.

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

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

Panneau de contrôle

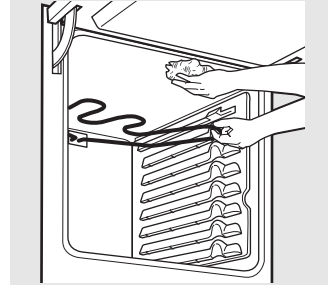
Vous devrez essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation du four. Utilisez un linge humide pour nettoyer ou rincer. Pour nettoyer, utiliser une solution d'eau savonneuse légère ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre. Pour rincer, utilisez de

l'eau pure. Polissez à sec avec un linge doux. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon de recouvrement en matière plastique ou de nettoyant à four sur le panneau de contrôle—ils endommageront la surface.

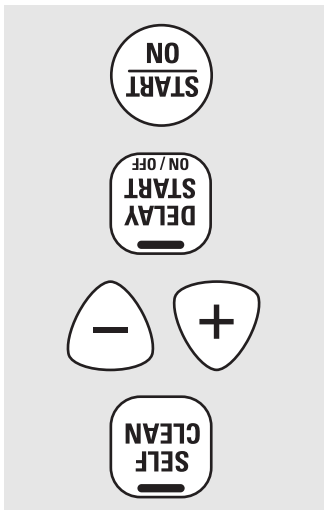
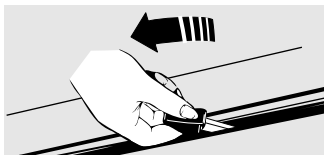
Éléments de chauffage du four

Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

Pour nettoyer le bas du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau savonneuse chaude.



Utilisation du four autonettoyant.



Comment différer le début de l'autonettoyage

- 1 Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.
Verrouillez la porte.
- 2 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE)**.
- 3 À l'aide des touches + ou -, inscrivez la durée de nettoyage choisie.
- 4 La durée de nettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.
Appuyez sur la touche **DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)**. L'heure de mise en marche différée la plus proche que vous pouvez régler apparaît sur l'afficheur.
- 5 À l'aide des touches + ou -, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.
- 6 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**.

Comment arrêter un cycle de nettoyage

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (ARRÊT)**.
Attendez que le four refroidisse en dessous de la température de verrouillage pour déverrouiller la porte. Vous ne pouvez pas déverrouiller la porte du four immédiatement. Vous devrez attendre que la température du four ait baissé en dessous de celle de verrouillage.

Après l'autonettoyage

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

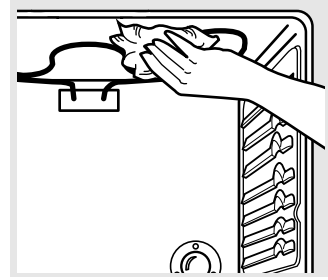
Né forcez jamais sur la poignée du verrou. Si vous forcez sur la poignée, vous risquez d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte.

Utilisation du four autonettoyant.

Avant l'autonettoyage

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

Enlevez les grilles, les lèchefrites, les clayettes, tous les ustensiles de cuisine et tout papier d'aluminium du four.



Essayez toute la saleté importante sur la sole du four.

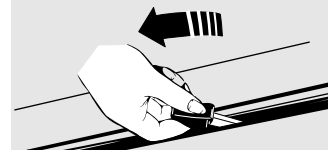
NOTE : Sortez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage ou elles peuvent changer de couleur.

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

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

Comment régler le four pour l'autonettoyage

Suivez les instructions de la section Avant un cycle de nettoyage.



1 Verrouillez la porte.

NOTE : Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pouvez pas faire glisser le verrou. Laissez refroidir le four.

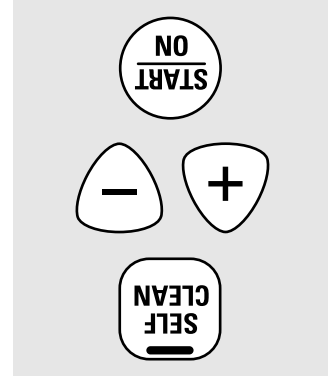
2 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN**.

3 Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce qu'apparaisse la durée de nettoyage.

La durée de nettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

4 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**.

Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement après qu'apparaisse **CLEAN** (nettoyage) et le temps restant sur l'afficheur.



5 Faites glisser le manche du verrou aussi loin que possible vers la gauche pour ouvrir la porte.

Vous ne pouvez pas déverrouiller la porte du four avant que la température baisse en dessous de celle de verrouillage et le voyant lumineux **LOCKED (VERROUILLE)** s'éteigne.

6 Quand le voyant lumineux **LOCKED (VERROUILLE)** de la porte s'éteint, déverrouillez la porte.

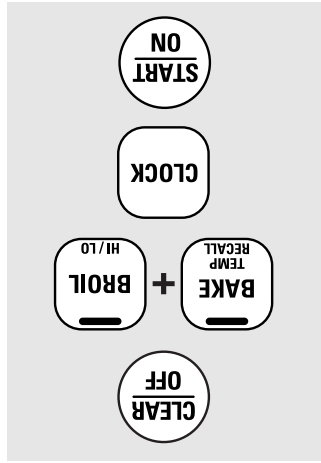
Utilisation de la caractéristique sabbat.

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

Comment sortir de la caractéristique sabbat

- 1 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (**EFFACEMENT/ARRÊT**).
 - 2 Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement **C** s'affiche.
 - 3 Appuyez **simultanément** sur les deux touches **BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)** et **BAKE (CUISSON COURANTE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
 - 4 Tapez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** jusqu'à ce qu'apparaisse **ON (MARCHÉ)** ou rétablir. La commande du four doit être reprogrammée.
- REMARQUE** : S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.

- 1 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** sur l'afficheur. **ON (MARCHÉ)** signifie que le four s'arrêtera automatiquement dans 12 heures. **OFF (ARRÊT)** signifie que le four ne s'arrêtera pas automatiquement. Consultez la section **Caractéristiques spéciales** pour comprendre cette caractéristique d'arrêt automatique après 12 heures.
- 5 Appuyez sur **START/ON**.



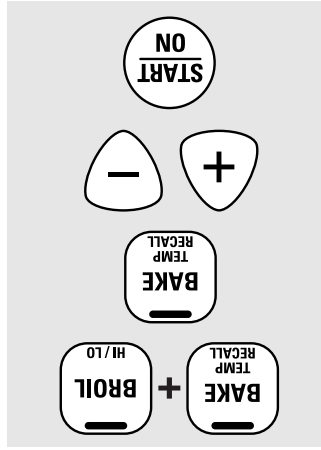
Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!

Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même. N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).

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

Pour régler le thermostat

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)** et **BAKE (CUISSON COURANTE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **BAKE**. Un nombre à deux chiffres s'affiche.
- 3 Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four de (+) 35° (plus chaud) ou (-) 35° (moins chaud). Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température par tranches de 1 degré. Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température par tranches de 1 degré.



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

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

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

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

Utilisation de la caractéristique sabbat

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

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

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

6 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**.

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

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)** et tapez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°. Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ/EN MARCHÉ)**.

REMARQUE : Les touches **CLEAR/OFF** et **COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)** sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.

Pour sortir du mode Sabbat, consultez la page suivante.

NOTE : Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en faisant cuire normalement (non Sabbat) avant d'entrer en mode Sabbat.

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

1 Appuyez **simultanément** sur les **deux** touches **BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)** et **BAKE (CUISSON COURANTE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SE**.

2 Appuyez sur la touche **CLOCK** jusqu'à ce que **SAB (Sabbat)** apparaisse à l'afficheur.

3 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)** et **C** s'affiche.

4 Appuyez sur la touche **BAKE**. Aucun signal sonore n'est émis.

5 La température de départ préréglée sera automatiquement 350°. Tapez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°. Vous pouvez choisir une température de 170° à 550°. Aucun signal ni aucune température n'apparaît.

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

NOTE : Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en utilisant le mode mise en marche immédiate et arrêt automatique (non Sabbat) avant d'entrer en mode Sabbat.

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

1 Appuyez **simultanément** sur les **deux** touches **BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)** et **BAKE (CUISSON COURANTE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SE**.

2 Appuyez sur la touche **CLOCK** jusqu'à ce que **SAB (Sabbat)** apparaisse à l'afficheur.

3 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)** et **C** s'affiche.

4 Appuyez sur la touche **COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)**.

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

6 Appuyez sur la touche **START/ON**.

9 Appuyez sur la touche **START/ON**.

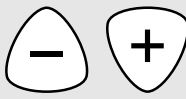
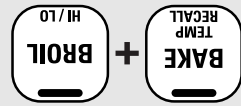
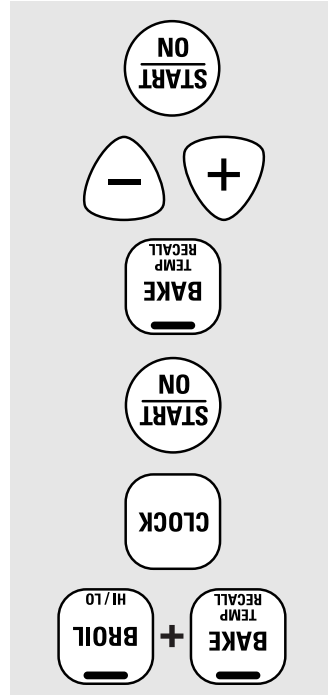
10 Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, **C** apparaît à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si **C** n'apparaît pas à l'afficheur, recommencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)** et tapez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°. Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ/EN MARCHÉ)**.

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de **C** à **0**, indiquant que le four est **ARRÊTÉ**.

mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.

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



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

Caractéristiques spéciales de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaitez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**. Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant.

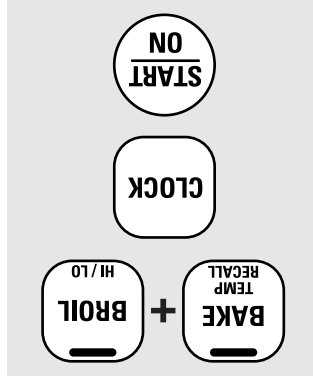
NOTE : La caractéristique Sabbath et la caractéristique Ajustement du thermostat sont également des caractéristiques spéciales, mais elles sont traitées séparément dans les sections suivantes.

Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez **ARRÊTER** cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

➤ Appuyez simultanément sur les touches **BROIL HI/LO (GRIL MAX./MIN.)** et **BAKE (CUISSON COURANTE)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.



➤

Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**. L'afficheur indique **ON (MARCHÉ)** (arrêt de 12 heures). Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** plusieurs fois, jusqu'à ce que l'afficheur indique **OFF (ARRÊT)** (pas d'arrêt automatique).

➤

Appuyez sur la touche **START/ON** pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.

Utilisation des caractéristiques

www.electromenagersge.ca

de cuisson et de rôtissage minutes. (sur certains modèles)

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

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

5 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**.

L'afficheur indique la température du four que vous avez choisie ou la minuterie de temps de cuisson. (L'afficheur commence par indiquer **Pré** (préchauffage), s'il indique la température du four).

6 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)** pour effacer l'affichage, si nécessaire.

Enlevez la nourriture du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments continuent à cuire après l'arrêt des réglages.

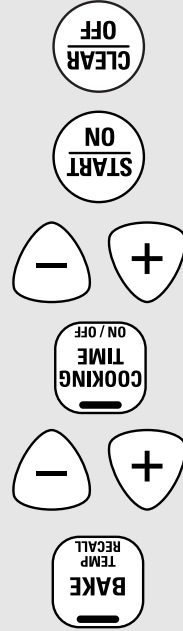
Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

7 Appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON COURANTE)**.

2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température du four souhaitée.

3 Appuyez sur la touche **COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)**.

4 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le temps de cuisson que vous avez inscrit apparaîtra (si vous choisissez d'abord le temps de cuisson, c'est la température du four qui apparaîtra plutôt).



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

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

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche **DELAY START** pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche **COOKING TIME** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'afficheur indique **Pré** (préchauffage) jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. La température du four apparaîtra alors.

À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement et la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

8 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** pour effacer l'affichage, si nécessaire.

Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglerez, puis s'éteindra automatiquement.

1 Appuyez sur la touche **BAKE**. Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température du four souhaitée.

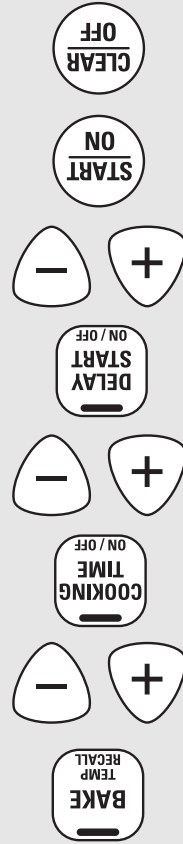
3 Appuyez sur la touche **COOKING TIME**.

4 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson souhaitée.

5 Appuyez sur la touche **DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)**.

6 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

7 Appuyez sur la touche **START/ON**.



Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

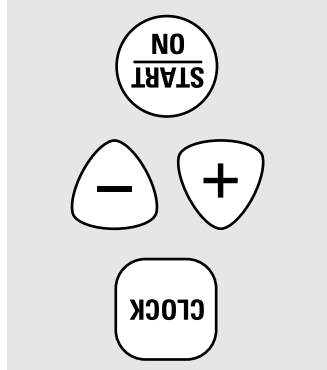
Dépannage

Service à la clientèle

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

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

Pour régler l'horloge



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

- 1 Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.
- 2 Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** deux fois.
- 3 Appuyez sur les touches + ou -.

Si vous n'appuyez pas sur les touches + ou - une minute après avoir appuyé sur la touche

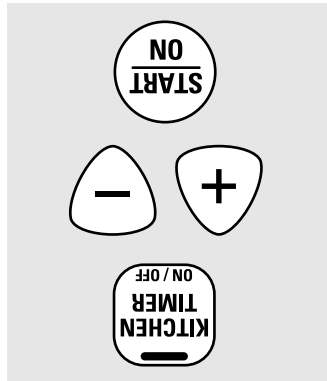
- 3 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ/EN MARCHÉ)** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse sur l'afficheur. Cette action inscrit l'heure et commence l'horloge.

Pour vérifier la bonne heure quand l'afficheur indique d'autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK (horloge)**. La bonne heure apparaît jusqu'à ce que vous appuyiez sur une autre touche.

Pour éteindre l'affichage de l'heure

- 1 Appuyez une fois sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour éteindre l'affichage de l'heure. Vous ne pouvez pas le voir, mais l'horloge continue à conserver la bonne heure.
- 2 Appuyez deux fois sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour rappeler l'affichage de l'heure.

Pour régler la minuterie



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

- 1 Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHÉ/ARRÊT)**.
- 2 Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'écran. La durée maximum que vous pouvez inscrire en minutes est 59. Vous devez convertir toute durée supérieure à 59 minutes en heures et minutes.

- 3 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ/EN MARCHÉ)**. La minuterie se met en marche, bien que l'indication sur l'afficheur ne change que lorsqu'une minute a passé.
- 4 Quand la minuterie atteint :00, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**, puis en appuyant sur les touches + ou - que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur, appuyez deux fois sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**, puis en appuyant sur les touches + ou - pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

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

Ne verrouillez pas la porte du four pendant les grillades. Le verrou est utilisé uniquement pour l'autonettoyage.

Comment régler le four pour utiliser le grill

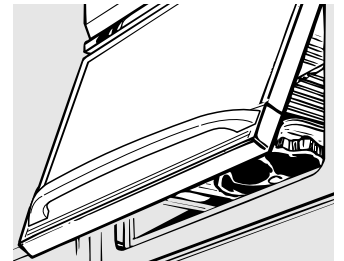
1 Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lechetrite conçue pour la grillade.

2 Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le Guide de cuisson au grill.

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

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

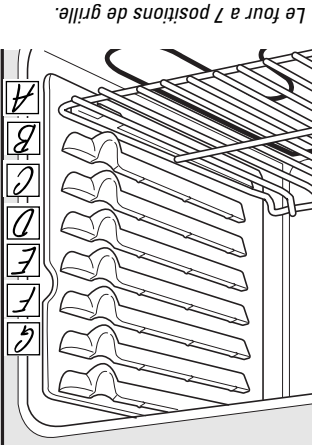
- 3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL HI/LO (GRILL MAX./MIN.)** pour une température de grill **ELEVÉE**.
- Pour passer à une température de grill plus **BASSE**, appuyez sur la touche **BROIL HI/LO** une deuxième fois.
- 4 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**.
- 5 Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)**.



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

Guide de cuisson au grill

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E	9	11	Espacez régulièrement jusqu'à 8 portions. requièrent approx. la même durée de cuisson.
Biftecks	Saignant † A point Bien cuit	F E E	7 9 11	5 6-7 8-9	Les biftecks de moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. Une cuisson à la poêle est recommandée. Faire des fentes dans le gras.
Poulet	A point Bien cuit	D D	18 22	14-16 20	Faire griller la peau en dessous d'abord.
homards	2-4 280 à 340 g (10 à 12 oz) chacune	C	18-20	25	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au grill, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur	D	6	6	Augmenter la durée de cuisson de 5 à 10 mn par côté pour les tranches de 3,8 cm (1 1/2 po) d'épaisseur, ou pour le jambon maison.
Côtes de porc	2 (1,25 cm / 1/2 po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	E D	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau	A point Bien cuit	E E	8 10	7-8 9-10	Faire des fentes dans le gras.
Steaks de saumon	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	E D	14 17	12 12-14	Faire des fentes dans le gras.
saumon	4 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	D	12	10	Graisser le plateau. Badigeonner les steaks avec du beurre fondu.



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

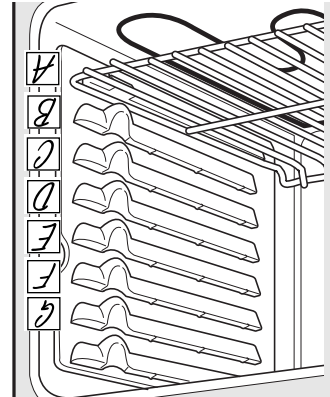
† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis. « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires surviendront peut-être ». (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA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

Utilisation du four.

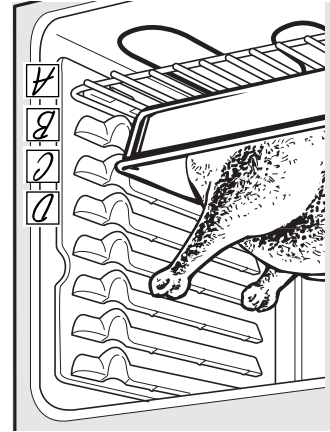
Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.

Avant de commencer...

Les grilles ont des verrouillages d'arrêt. Aussi, lorsqu'elles sont bien placées sur les supports de grille (de A à G), elles d'arrêtent avant de sortir complètement et elles ne basculent pas. Quand vous placez ou vous enlevez des ustensiles de cuisine, faites sortir complètement la grille en la tirant en dehors du cram placé sur le soutien de grille. **Pour retirer une grille**, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la. **Pour remettre une grille**, placez les extrémités (verrouillages d'arrêt) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.



Le four a 7 positions de grille.



1 Appuyez sur la touche **BAKE (CUISSON)** **COURANTE)**.

2 Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que la bonne température apparaisse.

3 Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ)**.

Le four se met en place automatiquement. L'afficheur indique **Prc (préchauffage)** pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four. **Pour changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur la touche BAKE (CUISSON) et sur les touches + ou - pour obtenir la nouvelle température.**

Comment régler le four pour la cuisson ou le gril

- ⚡ Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire
- 5 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée et puis retirez les aliments du four.

Aliment de la grille

A	Gâteau des anges
B ou C	Gâteau de Bundt ou quatre-quarts
C ou D	Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes
C ou D	Plats mijotés
A	Dinde sur grille décalée

Préchauffage et placement du récipient

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1 1/2 po) d'espace libre autour de lui. Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

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.

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



8 **VOYANT LUMINEUX AUTOMATIC OVEN (FOUR AUTOMATIQUE)**

Ce voyant s'allume chaque fois que le four a été programmé à l'aide des fonctions **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)** ou **DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)**.

9 **Touche -**

Des tapotements sur cette touche diminuent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour diminuer l'heure ou la température par grandes quantités.

10 **Touche +**

Des tapotements sur cette touche augmentent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour augmenter l'heure ou la température par grandes quantités.

11

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

Voyant lumineux CLEAN (PROPRE)

Cliquez en mode d'édition — vous pouvez changer la durée du cycle d'autonettoyage à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode d'autonettoyage. À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyant s'éteint. Déverrouillez la porte.

12 **Touche CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT) —**

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

13

Touche BROIL HI/LO

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.

Voyant lumineux BROIL (GRILLADE)

Cliquez en mode d'édition — vous pouvez passer de **HI BROIL (GRILLADE MAX.)** à **LO BROIL (GRILLADE MIN.)** à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode grillade.

Voyants lumineux (sur certains modèles)

Le mode **EDIT (ÉDITION)** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. **DELAY START ON/OFF (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE MARCHÉ/ARRÊT)** et **COOKING TIME ON/OFF (TEMPS DE CUISSON MARCHÉ/ARRÊT)**

sont les seules touches éclairées si vous choisissez l'une de ces options. (Par exemple, vous choisissez **DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)** avec **BAKE (CUISSON)** — la touche **DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)** demeure éclairée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. Elle s'éteint alors et la touche **BAKE/TEMP RECALL (CUISSON/RAPPEL DE TEMPÉRATURE)** s'allume).

Verrouillage du réglage

Votre réglage vous permet de verrouiller les touches, afin de ne pas les activer en les touchant.

Pour verrouiller/déverrouiller le réglage :

1

Appuyez en même temps sur les touches **+ et -** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur indique **LOC ON (VERROUILLAGE BRANCHE)**.

2

Pour déverrouiller le réglage, appuyez en même temps sur les touches **+ et -** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'afficheur indique **LOC OFF (VERROUILLAGE DEBRANCHE)**.

■ Le mode de verrouillage de réglage a de l'effet sur toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne quand cette caractéristique est activée.

■ L'ajustement demeure en mémoire après une panne de courant.

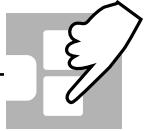
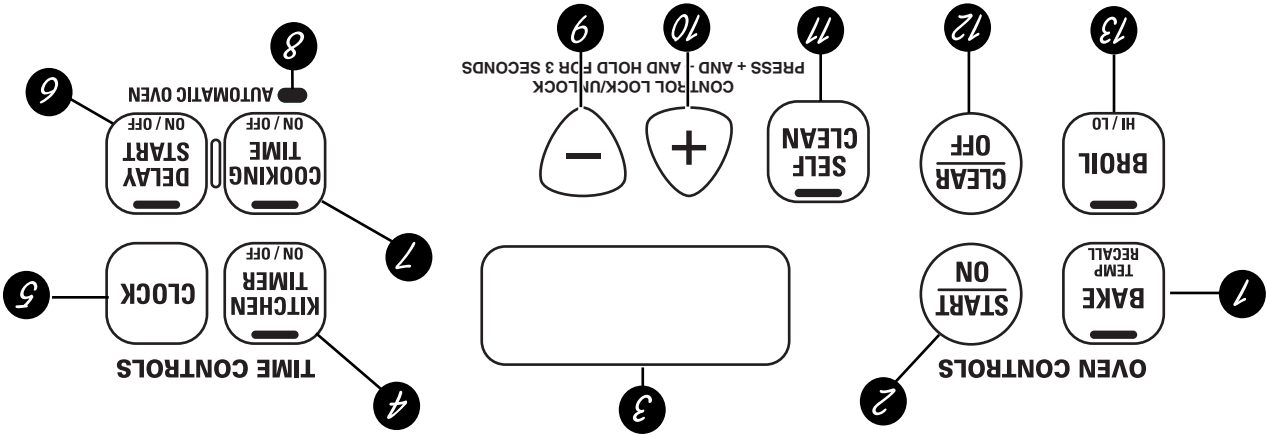
Panne d'électricité

Si l'heure clignote dans l'afficheur, vous avez subi une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur la touche **+ ou -**. Appuyez sur la touche **START/ON (MISE EN MARCHÉ/EN MARCHÉ)**.

Utilisation des commandes du four

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



1 **Touche BAKE/TEMP RECALL (CUISSON/RAPPEL DE TEMPÉRATURE)**

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

Voyant lumineux **CUISSON**

Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer la température du four à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode cuisson.

2 **Touche START/ON (MISE EN MARCHÉ/MARCHE)**

Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.

3 **Afficheur**

Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grill ou autoneettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four. L'afficheur indique « **PRE** » pendant le préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait un bip et l'afficheur indique la température du four.

Si « F », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur.

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

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

Si le code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autoneettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. La poignée du verrou peut s'être déplacée, même légèrement, à partir de sa position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible à droite.

Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (EFFACEMENT/ARRÊT), laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

4 **Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (MINUTERIE DE CUISINE MARCHÉ/ARRÊT)**

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie. Puis appuyez les touches + et – pour ajuster le temps.

Voyant lumineux **TIMER (minuterie)**

Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer l'heure choisie à ce moment là. Reste allumé quand la minuterie fonctionne. Se remet à clignoter quand l'heure est passée, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.

5 **Touche CLOCK (horloge)**

Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, puis appuyez les touches + et –. La four est allumé pour la première fois.

Touche DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)—Utilisez cette touche avec les touches **COOKING TIME (DURÉE DE CUISON)** ou **SELF CLEAN** pour la mise en marche et l'arrêt automatique aux heures que vous sélectionnez.

Voyant lumineux **DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)**

Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer l'heure de mise en marche différée choisie à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée.

7 **Touche COOKING TIME (DURÉE DE CUISON)**

Appuyez sur cette touche et sur les touches + ou – pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.

Voyant lumineux **COOKING TIME (TEMPS DE CUISON)**

Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer le temps choisi à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée. Se remet à clignoter quand le temps est passé, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.

Utilisation des éléments de surface.

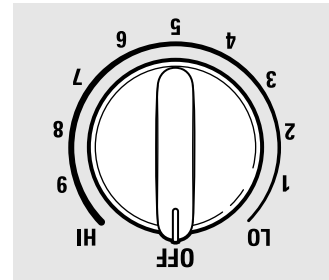
Dans ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions **OFF (ARRÊT)** et **HI (MAX)**, la commande se met en place avec un **délic**. Vous entendrez peut-être de légers **délics** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

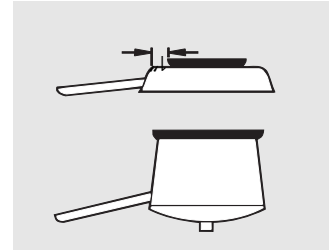
Un voyant lumineux d'unité de surface qui indique **ON** (en marche) s'allume quand l'une des unités de surface est en marche.



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

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium sont meilleurs conducteurs de la chaleur et cuisent plus rapidement que ceux en un autre métal. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte enduite sont lents à absorber la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à une température basse ou moyenne. Les casseroles en acier peuvent cuire



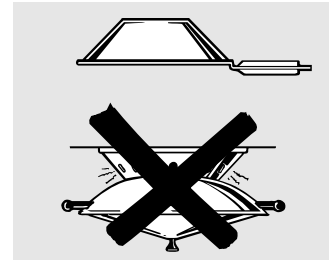
Pas plus d'un pouce.

Utilisation d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez pas les woks munis d'anneaux de soutien.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine.



Utilisez seulement des woks à fond plat.

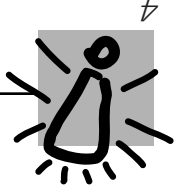
Conseils pour les mises en conserve

Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

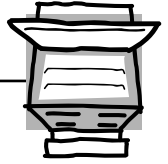
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne endommagez pas et ne le déplacez pas.
- D'AUTONETTOYAGE
- **ATTENTION : NE LAISSER AUCUN ALIMENT USTENSILE DE CUISINE, ETC., DANS LE FOUR DURANT LE CYCLE d'autonettoyage.**
- Assurez-vous d'enlever les produits renversés avant l'autonettoyage.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débarrachez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel de l'utilisateur.

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



AUTONETTOYAGE DU FOUR

- Placez la grille du four à la position désiree lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignets ou mains entrer en contact avec les éléments chauffants.
 - Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
 - Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
 - Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four. Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
 - Placez la grille du four à la position désiree lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignets ou mains entrer en contact avec les éléments chauffants.
 - Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
 - Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
 - N'utilisez pas votre four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils pourraient prendre feu.
 - N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four pourraient prendre feu.
 - Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation.
 - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.
- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.



FOUR AVERTISSEMENT!

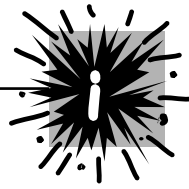
- Ne trempez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne les mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle. Ne nettoyez les éléments de surface dans le four autonettoyant.
- Lorsque vous préparez des plats flambés sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Pour éviter toute possibilité de brûlure ou de secousse électrique, assurez-vous toujours que les contrôles de toutes les unités de surface se trouvent en position **OFF** (arrêt) et que tous les serpentin sont froids avant d'essayer de soulever ou d'enlever une unité de surface.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge mouillée pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en résulter des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.



ÉLÉMENTS DE SURFACE (suite)

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

▲ AVERTISSEMENT! MESURES DE SÉCURITÉ



■ Ne portez jamais de vêtements amples ou pendant les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.

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

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

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

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

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

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

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

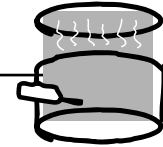
■ Veillez à ce que la hotte et les filtres à graisse restent propres pour maintenir une bonne ventilation et pour empêcher les feux de graisse.

CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...



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

ÉLÉMENTS DE SURFACE



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

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les lècheries ou pour recouvrir une partie du four, sauf si c'est indiqué dans ce manuel. Une mauvaise utilisation du papier d'aluminium peut faire courir un risque de secousse électrique, d'incendie ou de dommage au four. Assurez-vous que les lècheries et le conduit de ventilation ne soient pas recouverts et soient bien placés. Leur absence pendant la cuisson peut endommager les pièces et le câblage de votre cuisinière.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les lècheries ou pour recouvrir une partie du four, sauf si c'est indiqué dans ce manuel. Une mauvaise utilisation du papier d'aluminium peut faire courir un risque de secousse électrique, d'incendie ou de dommage au four. Assurez-vous que les lècheries et le conduit de ventilation ne soient pas recouverts et soient bien placés. Leur absence pendant la cuisson peut endommager les pièces et le câblage de votre cuisinière.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, porcelaine et autres récipients en terre cuite conviennent au service de aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température. Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, évitez même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.

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

▲ AVERTISSEMENT!

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

▲ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer ainsi des blessures.

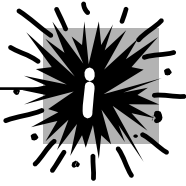
Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au mur et au sol à l'aide du dispositif antibasculement fourni.

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel VVB2X7909.

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

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

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



AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

En vertu de la Loi sur les produits toxiques et l'eau potable de la Californie, le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances reconnues par l'état comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres problèmes du genre et d'obliger les entreprises à avertir leurs clients de toute exposition potentielle à de telles substances.

L'isolation en fibre de verre dans les fours autonettoyants crée souvent une légère émanation d'oxyde de carbone pendant le cycle de nettoyage. Pour réduire au minimum l'exposition à ces substances, ouvrez une fenêtre ou faites fonctionner un ventilateur ou la hotte de la cuisinière.

MESURES DE SÉCURITÉ

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

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Demandez à votre installateur de vous montrer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Marquez-le pour pouvoir le retrouver facilement.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Contactez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours

- d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir ou s'y accrocher. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.
- Le verre peut se casser ou se déchiqueter à la suite d'un choc ou de rayures importantes sur les portes en verre.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson.

ATTENTION :

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



Cuisinières

autonettoyantes, électriques, encastrées

Instructions de sécurité	2-4
Mode d'emploi	15, 16
Autonettoyage	15, 16
Caractéristiques cuisson et rôtissage	11
Caractéristique sabbat	13, 14
Caractéristiques spéciales	12
Commandes du four	6, 7
Éléments de surface	5
Four	8, 9
Horloge et minuterie du four	10
Panne d'électricité	7
Réglage du thermostat— Faites-le vous-même	14
Entretien et nettoyage	17
Boutons de contrôle	17
Clayettes	18
Cuvettes de propreté	21
Éléments de chauffage	17
Évent	18
Lumière	20
Porte de four amovible	19
Surface de cuisson à bascule	21
Tiroir de rangement	20
Unités de surface	21

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :
N° de modèle _____
N° de série _____

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

Dépannage	22-24
Accessoires	30
Service à la clientèle	31
Garantie	31
Service à la clientèle	32

Manuel d'utilisation
 JCSF38

