Electric Coil Ranges

moffat

Owner's Manual and Installation Instructions

Coil Top Models
MCAS724

Safety Information 2-4, 12, 14

Operating Instructions
Surface Units. 4
Oven 6-7

Care and Cleaning
Shelves 8
Surface Units and Drip Pans. . . . 8
Cooktop 8,9
Broiler Pan and Grid. 9
Oven Door 9
Oven Heating Elements 9
Knobs 10
Oven Interior. 10
Painted Surfaces 10
Warming Drawer 11

Installation Instructions
Anti-Tip Device 12
Dimensions and Clearances 13
Flooring 13
Preparation 13
Tools You Will Need. 13
Electrical Connections 14
Leveling 15

Troubleshooting Tips 16

Consumer Support
Consumer Support . . . Back Cover
Product Registration. 21,22
Warranty. 23

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial #_____

Lift up the cooktop to find the label.

183D9541P005 29-5616

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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

⚠ WARNING ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall 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, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

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

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

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or rep1ace 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.
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- ***CAUTION:*** ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPLASH OF A RANGE-CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY. . .

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

⚠ *WARNING!*
SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

- Use only dry pot holders-moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

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

- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

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

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the 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 and metal trim parts above the door.

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

- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.

- NEVER BLOCK the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the storage drawer.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

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. lf shelves must be handled when hot, do not let pot ho1der contact the heating elements in the oven.
- 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.

SURFACE UNITS-ALL MODELS

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

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

Using the surface units.

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

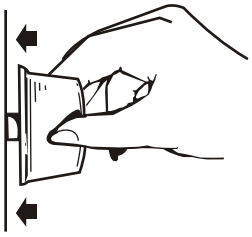
Surface Cooking Controls

Your surface units and controls are designed to give you a variety of heat settings for surface unit cooking.

At both ***LO*** and ***HI*** positions, there is a slight niche so control ***clicks*** at those positions; ***HI*** marks the highest setting; ***LO***, the lowest setting.

In a quiet kitchen, you may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating heat settings selected are being maintained.

Switching heats to higher settings always shows a quicker change in temperature than switching to lower settings.



How to Set the Controls

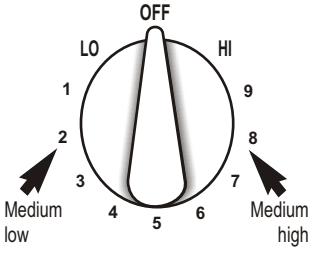
1. Push the control knob in.
2. Turn either clockwise or counterclockwise to desired heat setting.

Control must be pushed in to set only from the ***0FF*** position.

When control is in any position other than ***OFF,*** you can turn it without pushing in.

Be sure you turn control to ***OFF*** when you finish cooking. An indicator light will glow wen ***ANY*** surface unit is on.

A Burner On indicator light will glow when any surface unit is on.



Heat Setting Guide

HI —Quick start for cooking; bring water to boil.

MEDIUM HIGH—Fast fry, pan broil; maintain fast boil on large amount of food.

MED — Saute and brown; maintain slow boil on large amount of food.

MEDIUM LOW-Cereal; maintain serving temperature of most foods.

LO — Cook after starting at HI; cook with little water in covered pan. Use to steam rice.

NOTE:

1. At ***HI*** or ***MEDIUM HIGH***, never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch fire.
2. At ***LO***, melt chocolate, butter on small unit.

Cooking Tips

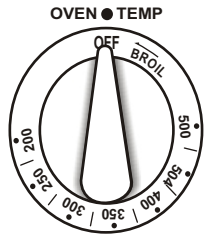
Use medium- or heavyweight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware is slow to absorb heat, but generally cooks evenly at low or medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch foods frying at high temperatures. Keep range and hood clean from accumulated grease.

To conserve the most cooking energy, pans should be flat on the bottom, have straight sides and tight-fitting lids. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. A pan that extends more than an inch beyond the edge of the drip pan traps heat, which causes “crazing” (fine hairline cracks) on porcelain, and discoloration ranging from blue to dark gray on chrome drip pans.

Using the oven.

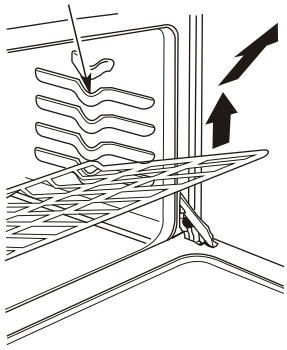
The OVEN TEMP knob is located on the control panel on the front of the range.



Oven Temperature Control

To use the oven, simply turn the knob to the desired cooking temperatures, which are marked in 25°F increments on the dial. ***OVEN TEMP*** maintains the temperature you set, from ***200°F*** to ***BROIL.***

The Oven Cycling Light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven unit(s) during cooking.



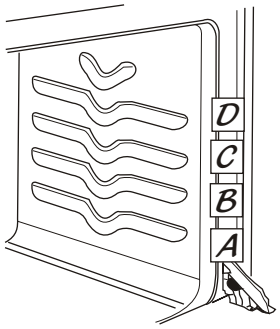
Oven Shelves

The shelves are designed with stop-locks so when placed correctly on the shelf supports, they will stop before coming completely out of the oven and will not tilt when you are removing food from them or placing food on them.

When placing cookware on a shelf, pull the shelf out to the bump on the shelf support. Place the cookware on the shelf, then slide the shelf back into the oven. This will eliminate reaching into the hot oven.

To remove the shelves from the oven, pull them toward you, tilt front end upward and pull them out.

To replace, place shelf on shelf support with stop-locks (curved extension of shelf) facing up and toward back of oven. Tilt up front and push shelf toward back of oven until it goes past the bump on the shelf support. Then lower front of shelf and push it all the way back.

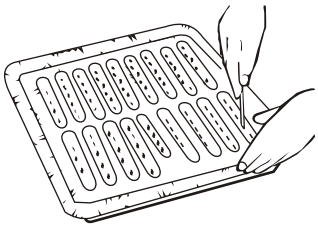


The oven has 4 shelf positions.

Oven Shelf Positions

The oven has four shelf supports—***A*** (bottom), ***B, C*** and ***D*** (top).

Shelf positions for cooking are suggested on Baking and Roasting pages.



Use of Aluminum Foil

If desired, a sheet of aluminum foil may be used on the floor of the oven under the bake element. ***Be certain foil does not touch bake element.*** Aluminum foil used in this way may slightly affect the browning of some foods. Change foil when it becomes soiled.

DO NOT place a sheet of aluminum foil on the shelf. To do so may result in improperly cooked foods, damage to oven finish and increase in heat on outside surfaces of the oven.

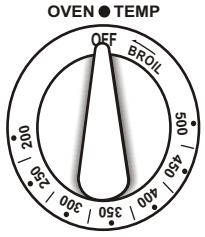
You may use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!

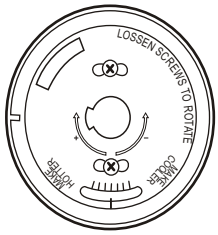
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

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°F.

NOTE:*This adjustment will not affect the broiling temperatures. The adjustment will be retained after a power failure.*



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

1. ***Pull the OVEN TEMP knob off the range and look at the back side.***
   To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

   To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustement one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.
3. ***After the adjustment is made,*** retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.

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.

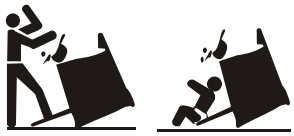
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

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.

Care and cleaning of the range.

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

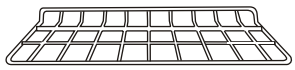
Proper care and cleaning are important so your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for your range to assure safe and proper maintenance.



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

Porcelain Enamel Cooktop

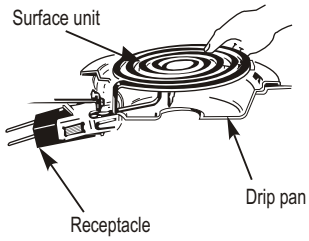
The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.



Oven Shelves

Clean the shelves with an abrasive cleanser or steel wool.

After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.



To remove the surface unit, lift it about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Replace the drip pan into the recess in the cooktop.

Surface Units and Drip Pans

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 suiface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first. Make sure the surface units are cool before touching them.

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:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

To clean the drip pans:

Drip pans can be cleaned in the dishwasher or by hand. If you use a scouring pad, rub lightly to prevent scratching.

Can I cover the drip pans with foil?

No, because using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

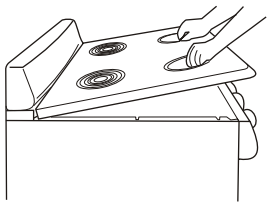
CAUTION:

Do not immerse the surface units in Iiquids 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.



Lift-Up Cooktop

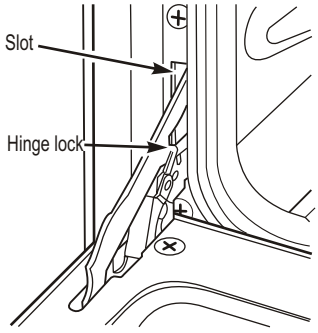
Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

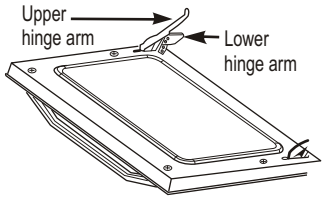
To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up and propped open.

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

Remove the front surface and drip pans. See the Surface Units and Drip Pans section. Grasp the two front surface unit wells and lift the cooktop up and prop it open with the prop rod provided.

After cleaning underneath the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth, hold the cooktop up, return the prop rod to its storage position and lower the cooktop until it snaps into position. Be careful not to pinch your fingers. Replace the two front drip pans and surface units. See the Surface Units and Drip Pans section.





Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

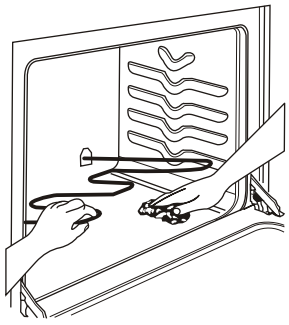
To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

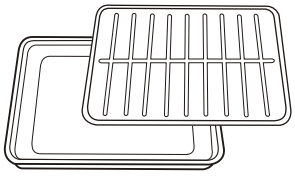
DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.



Oven Heating Elements

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

The bake element can be lifted gently to clean the oven floor. Do not attempt to clean any oven surface when any burner element is on. Always wear protective hand-wear when cleaning interior oven surfaces or surfaces near heating elements. lf spillovers, residue or ash accumulate around the bake element, gently wipe around the element with warm water.



Both the broiler pan and grid can also be cleaned in the dishwasher.

Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned on foods.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

Care and cleaning of the range.

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.

Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides, control panel, door and kick panel. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

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

Porcelain Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel interior will retain ¡ts attractive finish for many years.

Soap and water wiIl normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soapy, wet pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

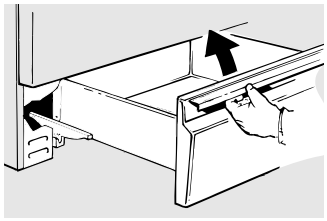
Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

When necessary, you may use a commercial oven cleaner. FolIow the package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- Do not spray the oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not directly spray oven cleaner onto the oven heating elements.
- Do not allow a film from the cleaner to remain on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor since a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinet or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

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



Storage Drawer Removal.

To remove the storage drawer:

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

To replace the storage drawer:

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

To Order Parts

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

National Parts Center ***1-800-661-1616***

Installation Instructions

24” Moffat Electric Ranges

Questions? Call 1.800.561.3344 or consults our web page: www.moffatappliances.ca

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

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

⚠WARNING — This appliance must be properly grounded.

FOR YOUR SAFETY:

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

FOR YOUR SAFETY:

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

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

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

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

ANTI-TIP DEVICE

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

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

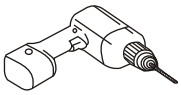
⚠WARNING

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

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

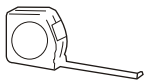
PREPARE TO INSTALL THE RANGE

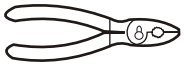
TOOLS YOU WILL NEED


Drili with 1/8” Bit

Safety Glasses

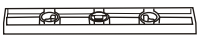
Adjustable Wrench


Tape Measure


Pliers

Pencil

1/4” Nut Driver


Level

Phillips Screwdriver

Flat-blade Screwdriver

PARTS INCLUDED

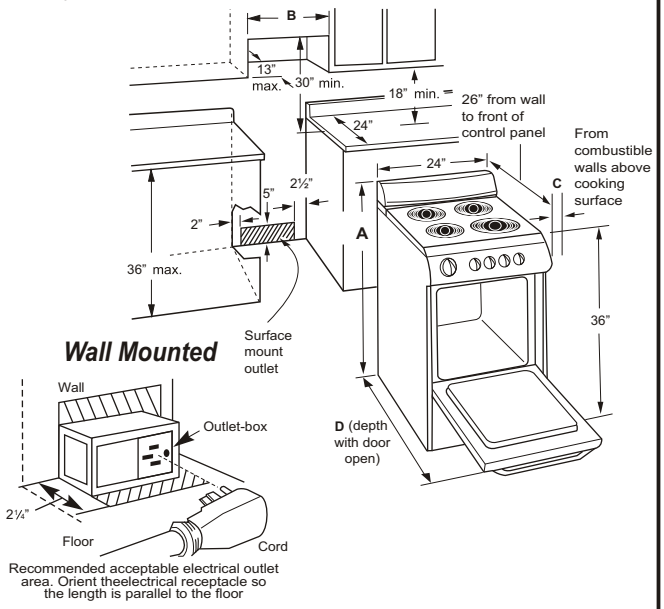
Anti-Tip Bracket Kit

1 REMOVE SHIPPING MATERIALS

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

2 PREPARE THE OPENING

- Allow 2” spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface. Allow 30” minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 18” minimum between the countertop and adjacent cabinet bottom.
- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by ¡nstalling a range hood that protrudes at least 5” beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13”.



Models	A	B	C (recommended)	D
MCAS724	40 ½”	24⅜”	2” (5,08 cm)	41” (104,14cm)

Flooring under the range

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

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

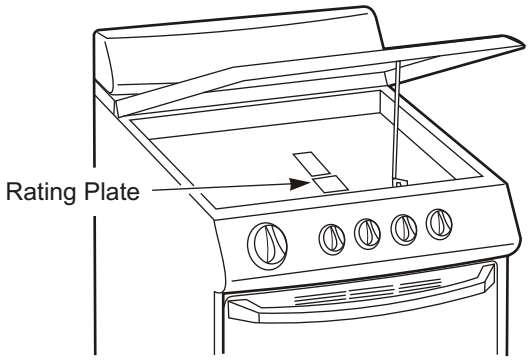
When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

ELECTRICAL CONNECTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ CAUTION: For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located under the cooktop. See the Lift-Up Cooktop section in this manual for instructions on how to lift the cooktop.



We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the **Canadian Electrical Code Part 1 Latest Edition.**

INSTALL THE RANGE

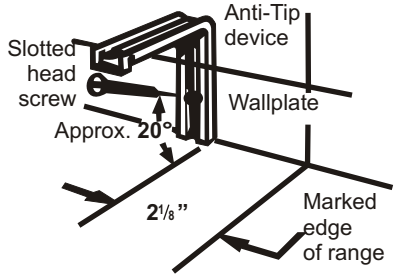
3 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION

⚠ WARNING:

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

A Mark the wall where the **RIGHT EDGE** of the range is to be located. Be sure to allow for the countertop overhang if you intend to install the range next to cabinets.

B Locate the outside edge of the device 2⅛" toward the center of the range from the marked edge of the range.

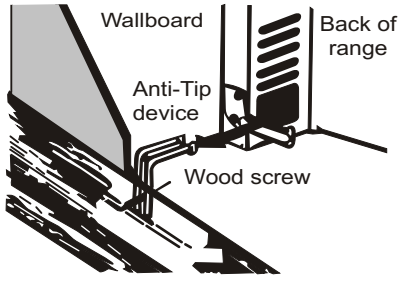


C Using the device as a template, mark the position of the hole for the screw.

D For wood construction, drill a pilot hole at an angle of 20 degrees from the horizontal. A nail or awl may be used if a drill is not available.

Mount the Anti-Tip device with the screw provided.

For cement or concrete construction, you will need a 1/4" x 1½" lag bolt and a 1/2" O.D. Sleeve anchor, which are not provided. Drill the recommended size hole for the hardware.



3 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION (cont.)

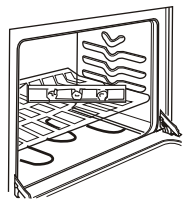
Install the sleeve anchor into the drilled hole and then install the lag bolt through the device. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware.

E Slide the range against the wall, and check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

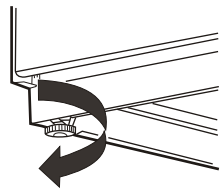
4 LEVEL THE RANGE

For proper cooking and baking, the range must be leveled. Leveling legs are located on each corner at the base of the range.

A Install the oven shelves (see Using the oven section for instructions). Put a spirit level or a glass measuring cup partially filled with water on one of the oven shelves.



B Turn the legs clockwise to raise the range and counterclockwise to lower the range. Adjust the leveling legs until the range is level.



5 FINAL INSTALLATION CHECKLIST

- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.

  Check to make sure that the Anti-Tip device is securely ¡nstalled.
- Be sure all range controis are in the 0FF position before leaving the range.

Before you call for service...

Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Coil Cooktops		
Surface units not functioning properly	**The surface units are not plugged in solidly.**	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	• 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.	• 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.
Oven– All Models		
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven will not work	**PIug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
	On self-cleaning models door left in the locked position.	• If necessary, allow the oven to cool then unlock the door.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	SheIf positions is incorrect or the shelf is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven* section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!* Section.
No power supply from convenience outlet on top of backguard (on some models)	**Small appliance plug is not completely inserted in the convenience outlet.**	• Make sure the small appliance plug is properly inserted.
	The backguard is too hot and the convenience outlet breaker has tripped.	• Allow the range to cool, then reset the circuit breaker by pressing the switch located near the convenience outlet.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly	**Oven is not set to *BROIL*.**	• On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the ***BROIL*** position. On models with a ***BROIL*** pad, make sure it is turned on.
	Door not open to the broil stop position as recomended.	• See the *Using the oven* section.
	Improper shelf position being used.	• See the *Broiling guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• Use the broiling pan and grid that came with your range.
	Aluminium foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recomended.	• See the *Using the oven* section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest. period of time recommended in the *Broiling guide*.

Before you call for service...

Troubleshooting Tips

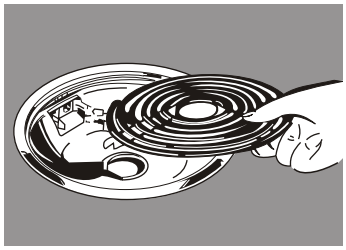
Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	See the *Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!* section.
Clock and timer do not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the *Using the clock, timer and convenience outlet* section.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	See the *Using the clock, timer and convenience outlet* section.
Oven door is crooked	**The door is out of position.**	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	**This is the sound of the heating.element turning off and on during cooking functions.**	This is normal.
"F-and number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	Press the ***OFF*** pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats:	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 appars 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 OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Power outage	**Power outage or surge.**	Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the ***OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Display flashes	**Power failure.**	Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not pressed properly.**	The ***BAKE*** and ***BROIL*** pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.

Problem	Possible Causes	What To Do
"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3hours. See the *Using the self-cleaning oven* 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.**	This is temporary.
Drawer does not slide smoothly or drags	**The drawer is out of alignment.**	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the *Care and cleaning of the range* section.
	Drawer is overloaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.

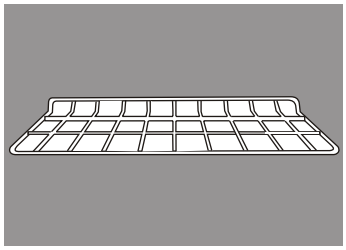
Accessories.

Looking For Something More?

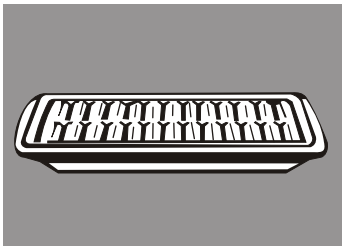
To inquire about purchasing a part or an accessory for yor appliance, call our National Parts Center at ***1.800.661. 1616.***



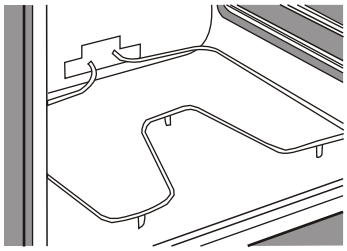
Surface Elements & Drip Pans



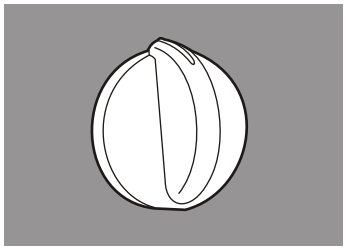
Over Racks



Broiler Pan



Oven Elements



Knobs

Cleaner

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

NOW AVAILABLE for your range:

Our innovative, self-cleanable porcelain-coated oven racks!

- Heavy Duty
- Durable
- Able tobe cleaned in a seIf-cleaning oven

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 -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)

For Canadian Customer

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.

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

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET A: **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTER Á: **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS.

FIRST NAME/PRENOM

LAST NAME/NOM

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-VOUZ ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL?

YES /OUI ☐
NO / NON ☐

IF YES/SI OUI:EXPIRATION
Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL/MODÉLE

INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION
Y/A M D/J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANCAIS

SERIAL/SÉRIE

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

Electric Range Warranty.

All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care technician. To schedule service, 24 hours a day, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of:	Mabe Will Provide:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** Mabe will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.**
- **Damage the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materlais 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.**

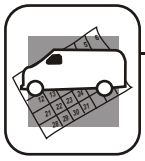
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

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

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

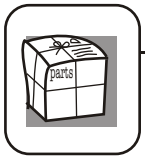
Warrantor: Mabe Canada Inc., Burlington,Ontario

Consumer Support.



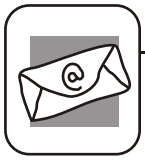
Schedule Service

Expert 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

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Center at 1-800-661-1616.



Contact Us

www.moffatappliances.ca

If you are not satisfied with the service you receive, 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

This book is printed on recycled paper.
Printed in Mexico

Cuisinières

électriques, à éléments en serpentins

moffat

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

Surface de cuisson des éléments
MCAS724

Consignes de sécurité 2-4, 12, 14

Mode d'emploi
Éléments de surface. 4
Four 6-7

Entretien et nettoyage
Éléments de surface et cuvettes de propreté. . . . 8
Grilles 8
Surface de cuisson. 8-9
Lèchefrite et sa grille 9
Porte du four 9
Éléments chauffants du four . . . 9
Boutons. 10
Intérieur du four. 10
Surfaces peintes. 10
Tiroir de rangement 11

Instructions d'installation
Dispositif antibasculement 12
Dimensions et dégagements 13
Revêtement de sol. 13
Préparation 13
Outils nécessaires. 13
Raccordements électriques. 14
Mise à niveau 15

Conseils de depannoge 16

Service à la clientèle
Service à la clientèle. . . Couverture arriére
Enregistrement du produit 21,22
Garantie. 23

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèl _____

N° de série _____

Relevez la surface de cuisson pour trouver l'étiquette

183D9541P005 29-5616

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cusinières 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 universal WB2X7909.

Faites basculer doucement vers l'avant,votre.cuisinière, Le mécanisme antibasculement doit s'engager et empêcher la cuisinière de basculer totalement.

Si vous devez éloigner lá 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 risqe de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant montez, si vous vous assoyez ou si vous appuyez sur la porte ouverte du four.

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

MESURES DE SÉCURITÉ

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

- N'utilisez cet appareil que pour 1'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre apparil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifité, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas dé réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres dans 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 pa les enfant sans surveillance—les enfants ne devraient pas être 1aissés 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
- 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 dosseret 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.*

CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

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

⚠ *AVERTISSEMENT!* *MESURES DE SÉCURITÉ*

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

- N'utilisez que des póignées ou des mitaines sèches-les poignées ou mitaines humides ou mouilIeés 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 chaufants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.

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

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

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

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

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

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

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

  N'OUBLIEZ PAS: *La surface intérieure du four peut être assez chaude lorsque vous ouvrez la porte.*

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

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

- Ne bloquez jamais les évents (les ouvertures d'aération) de votre cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de votre cuisinière, avec une bonne combustion. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arriére de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four et en bas de votre cuisinière, sous le tiroir de rangement.

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

FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines 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 rôtissage 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.

ÉLÉMENTS DE SURFACE—TOUTS LES MODÈLES

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

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, potterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Surveillez attrentivement les aliments lorsque vous les faites frire un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous qu'il sont aussi secs que posible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faiire 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 Ientement.
- 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.

Utilisation des éléments de surface

Les fonctions et l'apparence des éléments présentés dans ce manuel pourraient différer de votre appareil.

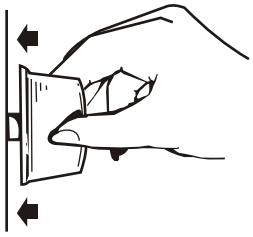
Commandes de la surface de cuisson

Les éléments de surface et les commandes de cet appareil sont conçus pour vous offrir un grand nombre de réglages de températures de cuisson.

Les réglages ***LO*** (BAS) et ***HI*** (ÉLEVÉ) comportent de légères encoches qui font entendre un léger ***clic*** lorsque la commande est placée dans l'une de ces positions; ***HI*** est le réglage le plus élevé; ***LO*** est le réglage le plus bas.

Dans une cuisine silencieuse, il est possible que vous entendiez un léger ***clic*** durant la cuisson. Cela indique que les réglages de température sélectionnés sont maintenus.

Les changements de température se font toujours plus rapidement lorsque vous augmentez le réglage de température que lorsque vous le baissez.



Réglage des commandes

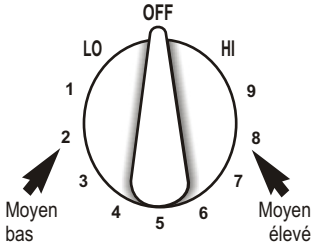
1. Enfoncez le bouton de commande.
2. Tournez-le vers la gauche ou vers la droite jusqu'au réglage désiré.

Le bouton doit être enfoncé seulement lorsque les réglages sont effectués à partir de la position ***OFF*** (arrêt).

Lorsque la commande est placée dans une autre position que ***OFF*** (arrêt), vous pouvez la tourner sans l'enfoncer.

Assurez-vous de tourner le bouton de commande à la position ***OFF*** (arrêt) lorsque la cuisson est terminée. Un voyant lumineux s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche.

Un voyant lumineux de fonctionnement s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche.



Guide des réglages de température

HI (ÉLEVÉ) Démarrer rapidement la cuisson; amener l'eau à ébullition.

MEDIUM HIGH (MOYEN ÉLEVÉ) Frire rapidement, griller à la poêle; maintenir une grande quantité de nourriture à grande ébullition.

MED (MOYEN) Sauter et brunir; maintenir une grande quantité de nourriture à faible ébullition.

MEDIUM LOW (MOYEN BAS) Cuire des céréales; maintenir la plupart des aliments à leur température de service.

LO (BAS) Poursuivre la cuisson après l'avoir commencée à feu élevé; cuire avec un peu d'eau dans un ustensile couvert. Utilisez ce réglage pour cuire le riz à la vapeur.

REMARQUE :

1. Ne laissez jamais cuire sans surveillance de la nourriture aux réglages ***HI*** (ÉLEVÉ) ou ***MEDIUM HIGH*** (MOYEN ÉLEVÉ). Les débordements peuvent produire de la fumée; les projections de graisse peuvent s'enflammer.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au réglage ***LO*** (BAS), sur de petits éléments.

Conseils de cuisson

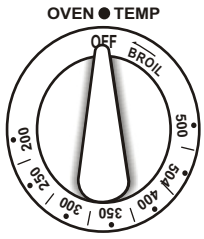
Utilisez des ustensiles de cuisson de poids moyen ou lourd. Les ustensiles en aluminium conduisent la chaleur plus rapidement. Les ustensiles en fonte ou en fonte émaillée absorbent lentement la chaleur, mais cuisent généralement de façon uniforme à basse ou à moyenne température. Les ustensiles en acier peuvent cuire de façon inégale si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Ne remplissez pas les ustensiles de cuisson de graisse. Vous limiterez ainsi les éclaboussures qui peuvent survenir lors de l'ajout des aliments. Les aliments couverts de givre provoquent une forte ébullition Surveillez avec attention les aliments qui sont frits à de hautes températures. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la cuisinière ni sur la hotte.

Pour une efficacité de cuisson maximale, utilisez des casseroles à fond plat et à côtés droits et munies de couvercles bien ajustés. Utilisez une casserole dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface. Une casserole dont les côtés dépassent de plus d'un pouce la cuvette de propreté emprisonne la chaleur, ce qui entraîne le faïençage (fines fissures capillaires) de la porcelaine et une décoloration (allant du bleu au gris foncé) des cuvettes de propreté chromées.

Utilisation du four

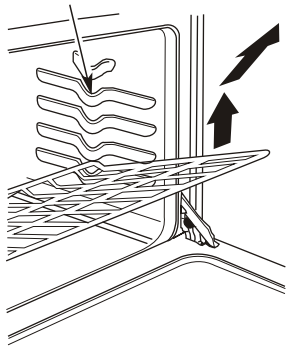
Le bouton OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR) est situé sur le panneau de commande, à l'avant de la cuisinière.



Commande du four

Pour faire fonctionner le four, tournez simplement le bouton à la température désirée. Les températures indiquées sur le cadran augmentent par intervalles de 25 °F. ***OVEN TEMP*** maintient la température réglée, de ***200 °F*** à ***BROIL*** (GRIL).

Le voyant de fonctionnement du four reste allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la température sélectionnée, puis s'allume e s'éteint de façon intermittente pendant la cuisson.



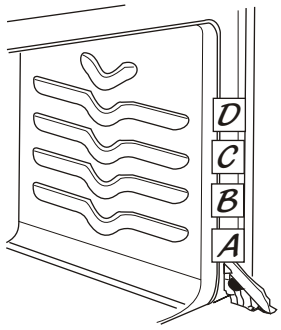
Grilles du four

Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de sortir complètement du four et ne basculent pas lorsque vous y placez ou que vous en retirez des aliments.

Lorsque vous placez un ustensile de cuisson sur une grille, tirez la grille jusqu'à l'excroissance du support de la grille. Placez l'ustensile sur la grille, puis glissez la grille dans le four. Ainsi, vous n'aurez pas à avancer vos bras dans le four chaud.

Pour retirer une grille du four, tirez-la vers vous, faites basculer l'avant de la grille vers le haut, puis sortez-la.

Pour la remettre en place, positionnez la grille sur le support en plaçant le cran d'arrêt (partie recourbée de la grille) vers le haut, vis-à-vis le fond du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à ce qu'elle passe les excroissances du support. Rabaissez ensuite l'avant de la grille et poussez-la tout au fond.

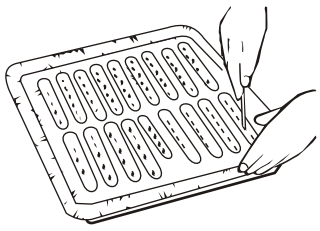


Les grilles du four peuvent être placées dans 4 positions.

Position des grilles du four

Le four est muni de quatre supports de grille ***A*** (bas), ***B, C*** et ***D*** (haut).

Les positions idéales pour la cuisson sont suggérées dans les sections « Cuisson au four » et « Cuisson au gril ».



Utilisation du papier d'aluminium

Si vous le désirez, vous pouvez placer une feuille de papier d'aluminium sur la sole du four, sous l'élément de cuisson. ***Assurez-vous que le papier d'aluminium ne touche pas à l'élément du four.*** Une telle utilisation du papier d'aluminium peut légèrement influencer le brunissage de certains aliments. Remplacez la feuille lorsqu'elle est sale.

NE PLACEZ PAS de feuille de papier d'aluminium sur les grilles. Vous pourriez nuire à la cuisson des aliments, endommager le fini du four et faire augmenter la chaleur sur les surfaces extérieures du four.

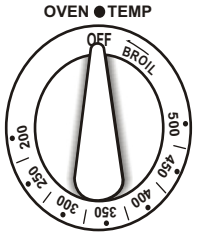
Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir la lèchefrite et sa grille. Cependant, vous devez bien ajuster le papier d'aluminium sur la grille et pratiquer des ouvertures aux endroits où on en retrouve sur la grille.

Réglage du thermostat – Faites-le vous-même!

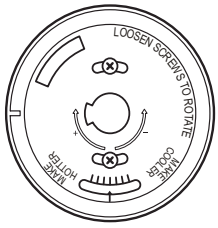
Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment de votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si vous pensez toujours que votre four est trop ou pas assez chaud, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C).

***REMARQUE :** Ce réglage ne s'applique pas aux températures de gril. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.*



Avant du bouton OVEN TEMP (Température du four) (l'aspect du bouton peut varier)



Arrière du bouton OVEN TEMP

Pour régler le thermostat avec ce type de bouton

1. ***Tirez sur le bouton OVEN TEMP pour l'enlever de la cuisinière et regardez au dos de celui-ci.*** Pour le régler, desserrez (d'environ un tour) les deux vis situées à l'arrière du bouton, mais ne les retirez pas complètement.
2. Avec le dos du bouton face à vous, tenez le bord extérieur du bouton d'une main et tournez l'avant du bouton de l'autre main.

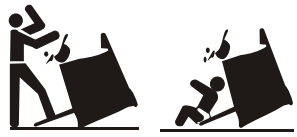
   Pour augmenter la température du four, déplacez la vis supérieure vers la droite. Vous entendrez un « clic » à chaque cran.

   Pour diminuer la température du four, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

   Chaque cran modifie la température d'environ 10 °F (6 °C). (Cela va de plus ou moins 60 °F/33 °C à partir de la flèche). Nous vous conseillons de ne changer le réglage que d'un cran et de vérifier la performance du four avant de faire des modifications supplémentaires.
3. ***Une fois le réglage effectué,*** resserrez bien les vis pour, mais pas à l'excès.
4. Remettez le bouton en place, en positionnant la surface plate du bouton au-dessus de l'axe, et vérifiez la performance du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière

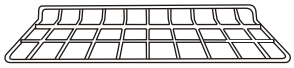
Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière. L'entretien et le nettoyage adéquats sont importants et contribuent au fonctionnement efficace et satisfaisant de votre cuisinière. Suivez ces consignes attentivement pour vous assurer d'un entretien sécuritaire et adéquat de votre cuisinière.



Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque a cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner e basculement de la cuisinière et causer des blessures.

Surface de cuisson en émail vitrifié

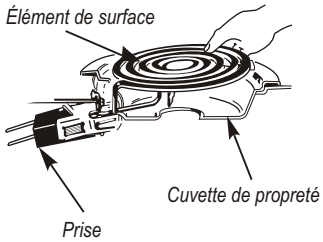
Le fini en émail vitrifié est robuste mais cassable lorsqu'utilisé de façon inappropriée. Ce fini résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruits, tomate ou vinaigre) ne devraient pas être laissées sur le fini.



Grilles du four

Nettoyez les grilles à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'une laine d'acier.

Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre.



Pour retirer l'élément de surface, soulevez-le d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez-le pour le sortir.

Remettez la cuvette de propreté dans la cavité de la surface de cuisson.

Éléments de surface et cuvettes de propreté

Pour nettoyer les éléments de surface, tournez la commande au réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront tout résidu.

Pour retirer un élément de surface :

Pour retirer la cuvette de propreté afin de la nettoyer, vous devez d'abord enlever l'élément de surface.
Assurez-vous que les éléments de surface sont froids avant de les toucher.

Soulevez l'élément de surface d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez-le pour le sortir.

Ne soulevez pas l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm), sans quoi il risque de ne plus être parallèle à la cuvette de propreté lorsque vous le remettrez en place.

REMARQUE : Le fait de soulever à répétition l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté peut endommager la prise de façon permanente.

Pour replacer un élément de surface :

Remettez la cuvette de propreté dans la cavité de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette est alignée avec la prise.

Insérez les bornes de l'élément de surface dans l'ouverture de la cuvette de propreté, puis dans la prise.

Guidez l'élément de surface pendant sa mise en place de façon à ce qu'il soit parfaitement horizontal.

Pour nettoyer les cuvettes de propreté :

Les cuvettes de propreté peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou à la main. Si vous utilisez un tampon à récurer, frottez doucement pour éviter les égratignures.

Puis-je recouvrir les cuvettes de propreté de papier d'aluminium?

Non. L'utilisation de papier d'aluminium aussi près de la prise pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou endommager la cuisinière.

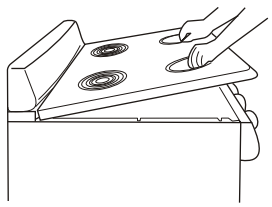
ATTENTION :

N'immergez pas les éléments de surface dans quelque liquide que ce soit.

Ne nettoyez pas les éléments de surface au lave-vaisselle.

Ne tordez pas les bornes de la fiche de l'élément.

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



Surface de cuisson relevable

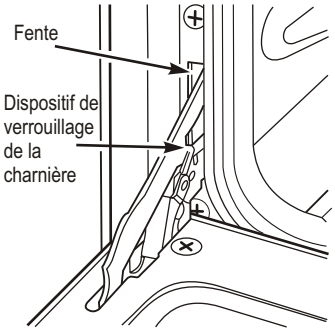
Lavez souvent la zone située sous la surface de cuisson. Les résidus accumulés, particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

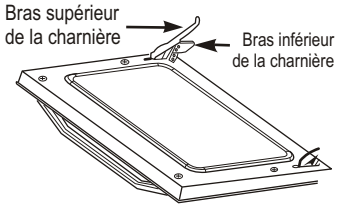
La surface de cuisson peut être relevée et rester ouverte pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que tous les éléments de surface sont arrêtés avant de relever la surface de cuisson.

Retirez les éléments de surface avant et les cuvettes de propreté. Consultez les sections « Éléments de surface » et « Cuvettes de propreté ». Agrippez les deux cavités des éléments de surface avant, soulevez la surface de cuisson et maintenez-la ouverte à l'aide de la tige fournie.

Après avoir nettoyé le dessous de la surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre, tenez la surface de cuisson relevée, replacez la tige dans sa position de rangement et rabaissez la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Faites attention à ne pas vous pincer les doigts. Replacez les deux cuvettes de propreté et les éléments de surface avant. Consultez les sections « Éléments de surface » et « Cuvettes de propreté ».





Porte de four amovible

La porte du four est amovible, mais lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour enlever et remettre la porte.

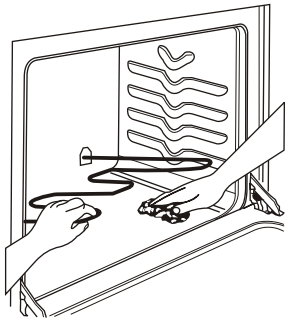
Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le haut, au-dessus des crochets de charnière, des deux côtés.
3. Tenez la porte fermement de chaque côté, soulevez-la légèrement et tirez-la vers l'extérieur, loin du four.

Pour remettre la porte en place :

1. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
2. Insérez et assoyez les bras supérieurs et inférieurs des charnières dans les fentes du four.
3. Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le bas à partir des crochets de charnière.
4. Fermez la porte du four et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement. Si elle ne fonctionne pas correctement, enlevez-la et replacez-la en suivant les étapes ci-dessus.

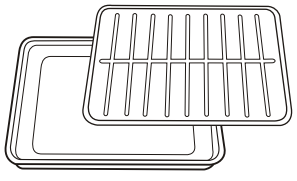
N'ESSAYEZ PAS DE FERMER LA PORTE AVANT D'AVOIR COMPLÉTÉ CETTE ÉTAPE. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LES CHARNIÈRES OU LA PORTE.



Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ni l'élément du gril. Toutes les saletés qui pourraient s'y trouver brûleront lorsque les éléments chaufferont.

L'élément de cuisson peut être soulevé légèrement pour permettre le nettoyage de la sole du four. Ne tentez pas de nettoyer aucune surface du four lorsqu'un élément chauffant fonctionne. Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous nettoyez les surfaces intérieures du four ou les surfaces situées près des éléments chauffants. Si des éclaboussures, des résidus ou de la cendre s'accumulent autour de l'élément de cuisson, essuyez-les doucement avec de l'eau chaude.



La lèchefrite et sa grille peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

Lèchefrite et sa grille

Après avoir utilisé le gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez doucement la graisse contenue dans la lèchefrite dans un récipient approprié. Lavez et rincez la lèchefrite et sa grille avec de l'eau chaude et un tampon à récurer en plastique imbibé de savon.

Si des aliments ont brûlé sur la grille, aspergez-la de détergent lorsqu'elle est encore chaude et couvrez-la d'un torchon ou d'essuie-tout humides. Faire tremper la lèchefrite permet de retirer les aliments qui y ont brûlé.

Ne rangez pas la lèchefrite et sa grille dans la cuisinière lorsqu'elles sont sales.

Entretien et nettoyage de la cuisinière

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont à la position ***OFF*** (arrêt) et tirez-les hors des tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer.

Replacez les boutons à la position ***OFF*** (ARRÊT) pour assurer un positionnement adéquat.

Surfaces peintes

Les côtés de la cuisinière, le panneau de commande, la porte et la plaque de protection sont recouverts de peinture. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes.

Fini en émail vitrifié

Grâce à un entretien approprié, l'intérieur du four en émail vitrifié conservera son fini attrayant pendant de nombreuses années.

En général, de l'eau et du savon suffisent. Les éclaboussures ou projections importantes peuvent nécessiter l'utilisation d'un nettoyant abrasif doux. Vous pouvez également utiliser un tampon à récurer imbibé de savon. Ne laissez pas de projections d'aliments à teneur élevée en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garnitures pour tarte) sur la surface. Ces projections pourraient causer des taches ternes qui résistent au nettoyage.

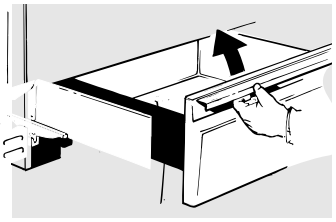
L'utilisation d'ammoniaque domestique peut faciliter le nettoyage. Versez 120 mL (1/2 t.) d'ammoniaque dans un verre ou un contenant en porcelaine peu profond et placez celui-ci dans le four froid pendant une nuit entière. Les vapeurs d'ammoniaque aideront à désincruster les aliments et les graisses brûlés.

Au besoin, vous pouvez utiliser un nettoyant commercial pour four. Suivez les instructions fournies sur l'emballage.

Mises en garde concernant l'utilisation de nettoyants pour four en aérosol :

- Ne vaporisez pas le nettoyant pour four sur les commandes et les interrupteur électriques. Cela pourrait entraîner un court-circuit et provoquer la formation d'étincelles ou causer un incendie.
- Ne vaporisez pas le nettoyant pour four directement sur les éléments chauffants.
- Ne laissez pas le nettoyant former un film sur le capteur de température. Cela pourrait entraîner un mauvais chauffage du four. (Le capteur se situe dans la partie supérieure du four.) Essuyez soigneusement l'ampoule avec un chiffon après chaque nettoyage en prenant soin de ne pas déplacer le capteur. Un changement de position pourrait influencer la cuisson.
- Ne vaporisez aucun nettoyant pour four sur l'extérieur de la porte, les poignées ou toute autre surface extérieure du four, les armoires ou les surfaces peintes. Le nettoyant peut abîmer ces surfaces.

La grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.



Enlèvement du tiroir de rangement.

Pour enlever le tiroir de rangement:

1. Tirez complètement le tiroir.
2. Faites basculer l'avant et enlevez le tiroir.

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

1. Insérez les rails situés à l'arrière du tiroir en dépassant l'arrêt sur les guides de votre cuisinière.
2. Soulevez le tiroir le cas échéant pour le faire entrer plus facilement.
3. Faites redescendre l'avant du tiroir, puis poussez pour le fermer.

Pour commader des pièces

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

Centre national des piéces 1-800-661-1616

Instructions d'installation

Cuisinières électriques moffat et 24 po (61 cm)

Des questions? Téléphonez au 1-800-561-3344 ou consultez notre site Web au www.electromenagersmoffat.ca

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

- **IMPORTANT** — Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** — Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque à l'installateur** – Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
- **Remarque au consommateur** – Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.
- **Niveau de compétence** – L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- **Durée de l'installation** – 1 à 3 heures
- L'installateur est responsable de la qualité de l'installation.
- Une panne de l'appareil due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT — Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

⚠ AVERTISSEMENT Avant decommencer l'installation, coupez le courant au tableau de distribution et bloquez le disjoncteur pour éviter que le courant ne soit accidentellement rétabli. S'il n'est pas possible de bloquer le disjoncteur, posez un avertissement bien visible, comme une étiquette, sur le tableau de distribution.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Toutes les dimensions de raccordement et d'espacement doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'alimentation électrique de la cuisinière peut être débranchée à la prise sans que vous n'ayez à déplacer la cuisinière si la prise est située à l'endroit recommandé (retirez le tiroir inférieur).

Pour réduire les risques de brûlures ou d'incendie quand vous vous penchez au-dessus des éléments de surface chauds, vous devez éviter de placer une armoire au-dessus de la surface de cuisson. Si des armoires doivent être placées au-dessus de la surface de cuisson, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière qui avance au moins de 5 po (12,7 cm) par rapport à l'avant de l'armoire. La profondeur des armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po (33,02 cm).

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Veillez à ce que les armoires et les revêtements muraux qui entourent la cuisinière supportent les températures générées par la cuisinière (jusqu'à 200 °F/93 °C).

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT — Pour éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, celui-ci doit être fixé à l'aide d'un dispositif antibasculement installé correctement (fourni avec l'appareil).

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette installation, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

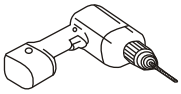
⚠ AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières peuvent basculer**
- **Le basculement peut entraîner des blessures**
- **Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation**

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement enclenché lorsque vous la repoussez contre le mur.

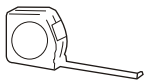
PRÉPARATION À L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

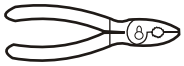
OUTILS DONT VOUS AUREZ BESOIN


Perceuse avec mèche de 1/8 po

Lunettes de sécurité

Clé à molette


Ruban à mesurer


Pinces

Crayon

Tournevis à douille 1/4 po

Niveau

Tournevis Phillips

Tournevis plat

PIÈCES FOURNIES

Support antibasculement

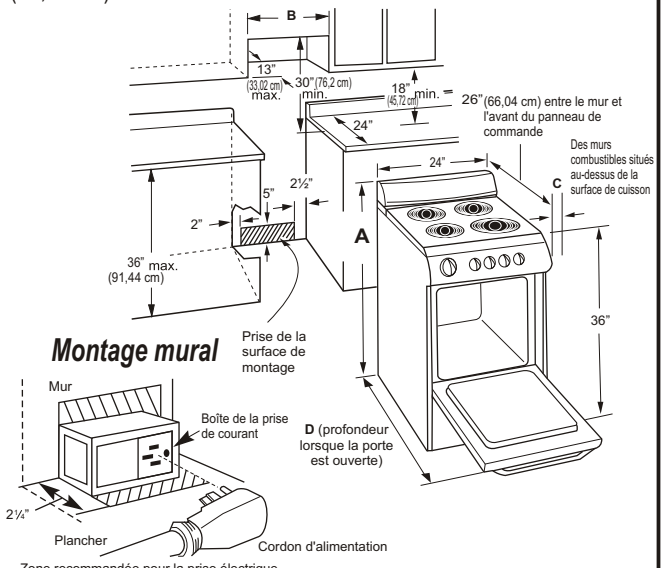
1 RETIRER LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Retirez les matériaux d'emballage. Si vous n'enlevez pas les matériaux d'emballage, vous pourriez endommager l'appareil.

2 PRÉPARER L'OUVERTURE

- Laissez un espace de 2 po (5,08 cm) entre la cuisinière et les murs verticaux adjacents situés au-dessus de la surface de cuisson. Laissez un dégagement minimal de 30 po (76,2 cm) entre les éléments de surface et le bas de l'armoire supérieure en métal ou en bois non protégé, et un dégagement minimal de 18 po (45,72 cm) entre le comptoir et le bas de l'armoire adjacente.

- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie causés lorsqu'on se penche au-dessus des éléments de surface, il est préférable d'éviter la pose d'armoires au-dessus de la surface de cuisson. Si des armoires doivent être placées au-dessus de la surface de cuisson, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière qui avance au moins de 5 po (12,7 cm) par rapport à l'avant de l'armoire. La profondeur des armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po (33,02 cm).



Modèle	A	B	C (Recommandé)	D
MCA5724	40 ½"	24⅜"	2" (5,08 cm)	41" (104,14cm)

Revêtement de plancher sous la cuisinière

Votre cuisinière, comme tout autre appareil ménager, est lourde et peut s'enfoncer dans les revêtements de plancher mous comme le vinyle coussiné ou la moquette.

Lorsque vous placez une cuisinière sur ce type de revêtement, installez-la sur une planche de contreplaqué (ou un autre matériau similaire) de 1/4 po (0,25 cm) d'épaisseur en suivant la procédure suivante:

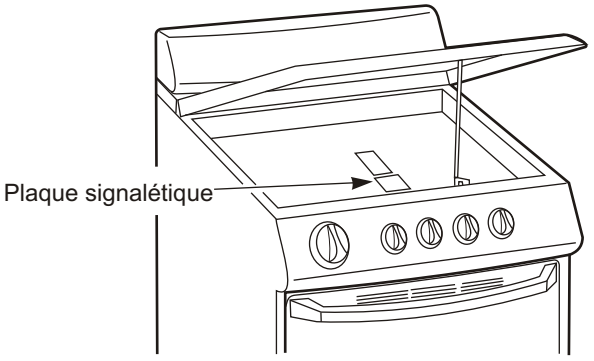
Lorsque le revêtement de plancher s'arrête à l'avant de la cuisinière, la zone où repose la cuisinière doit être surmontée d'une planche de contreplaqué d'une hauteur égale ou supérieure à celle du revêtement de plancher. Cela permet de déplacer la cuisinière pour le nettoyage ou la réparation.

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

⚠AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, n'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Enlevez le fusible ou déclenchez le disjoncteur au panneau de distribution électrique avant d'entreprendre l'installation.

Cet appareil est conçu pour être alimenté à une tension et à une fréquence appropriées, et doit être branché à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou par un fusible temporisé d'une intensité conforme aux indications de la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sous la surface de cuisson. Consultez la section « Surface de cuisson relevable » de ce manuel pour des instructions sur la façon de relever la surface de cuisson.



Nous vous recommandons d'avoir recours aux services d'un électricien qualifié pour effectuer le câblage électrique et le raccordement de votre cuisinière. Une fois l'installation terminée, demandez à l'électricien de vous montrer l'emplacement du sectionneur principal de votre cuisinière.

Renseignez-vous auprès des services publics locaux pour savoir quels sont les codes électriques applicables dans votre région. Ne pas raccorder votre four conformément aux codes en vigueur pourrait se révéler dangereux. En l'absence de codes locaux, votre cuisinière devrait être raccordée et protégée par un fusible, conformément au code canadien de l'électricité (CSA)

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

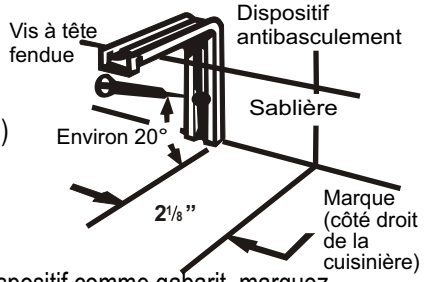
3 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT :

- La cuisinière doit être maintenue par un dispositif antibasculement agréé.
- Si la cuisinière n'est pas bien installée, vous ou un enfant pouvez la faire basculer en vous tenant debout, en vous asseyant ou en vous appuyant sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Une fois le dispositif antibasculement installé, vérifiez qu'il est en place en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière a été conçue pour se conformer à toutes les normes industrielles de basculement dans des conditions normales d'utilisation.
- Une fois le dispositif antibasculement installé, vérifiez qu'il est en place en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.
- Ce dispositif n'empêche pas le basculement de la cuisinière s'il a été mal installé.

A Faites une marque sur le mur là où le **CÔTÉ DROIT** de la cuisinière doit être situé. Prévoyez un espace suffisant pour le rebord de la cuisinière si vous souhaitez installer cette dernière à côté d'armoires.

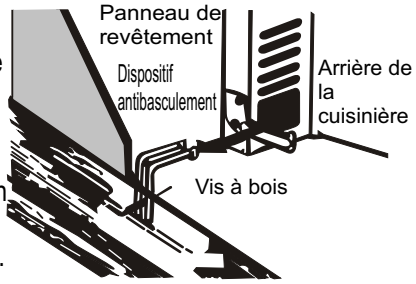
B Placez le côté extérieur du dispositif à 2 1/8 po (5,4 cm) à gauche de la marque tracée sur le mur.



C En utilisant le dispositif comme gabarit, marquez l'emplacement du trou de la vis.

D Pour les constructions en bois, percez un avant-trou à un angle de 20° par rapport à l'horizontal. Vous pouvez utiliser un clou ou un poinçon si vous n'avez pas de perceuse.

Fixez le dispositif antibasculement à l'aide de la vis fournie. Pour les constructions en ciment ou en béton, vous aurez besoin d'une vis à bois de ¼ x 1½ po (0,65 x 3,8 cm) et d'une cheville métallique d'un diamètre extérieur de ½ po (1,3 cm) (non fournis). Percez un trou d'une dimension appropriée à la cheville.



3 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT (suite)

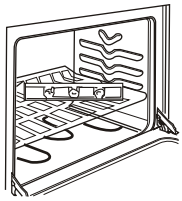
Installez la cheville métallique dans le trou percé, puis visez la vis à bois en la faisant traverser le dispositif antibasculement. La vis doit être correctement serrée, comme recommandé pour ce type de quincaillerie.

E Remettez la cuisinière contre le mur en la faisant glisser et vérifiez que l'installation a été bien faite en agrippant le devant de la surface de cuisson, puis en essayant de faire basculer doucement la cuisinière vers l'avant.

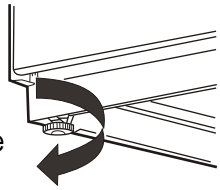
4 MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Pour de bons résultats de cuisson, la cuisinière doit être mise à niveau. Les pieds de mise à niveau sont situés aux quatre coins à la base de la cuisinière.

A Installez les grilles du four (consultez la section **Utilisation du four** pour les instructions). Placez un niveau à bulle ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau



B Tournez les pieds dans le sens horaire pour élever la cuisinière et dans le sens antihoraire pour la baisser. Règlez le niveau des pieds jusqu'à ce que la cuisinière soit mise à niveau.



5 LISTE DE VÉRIFICATION POUR L'INSTALLATION FINALE

- Vérifiez que le disjoncteur est fermé (RÉENCLENCHÉ) ou que les fusibles ont été remis en place.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique fonctionne.
- Vérifiez que tout le matériel d'emballage et le ruban ont été enlevés. Le matériel d'emballage comprend le ruban situé sur le panneau de métal en dessous des boutons de commande (s'il y a lieu), le ruban adhésif, les attaches métalliques, le carton et le plastique de protection. Si vous n'enlevez pas tout ce matériel, vous pourriez endommager l'appareil une fois qu'il aura été mis en fonction et que la surface aura chauffé.
- Assurez-vous que le dispositif antibasculement a été correctement installé.
- Vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position ARRÊT (OFF) avant de la quitter.

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	**Les unité de surface ne sont pas bien branchées.**	• Les contrôles en position 0FF (arrét), verifiez 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 contrôles en positio 0FF (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.
Four— tout modèles		
L'ampoule de four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée or defective.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	• Appelez le service.
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	• Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontable.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Mauvais ustensiles, ou ustensile de la mauvaises taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le voús-même!*
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche de petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaude et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Le four n'est pas réglé sur *BROIL (GRILL).***	• Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa positon ***BROIL (GRILL)*** Sur les modèles avec une touche ***BROIL (GRILL)***, assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Mauvaise position de grille utilisée.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril.*
	Aliments cuit dans un ustensile chaud.	• Utilisez le gril-léchefrite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa gille n'a pas été ajusté conrrecteme et perforé selon les recommandations.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	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 ***Guide de cuisson au gril***.

Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage

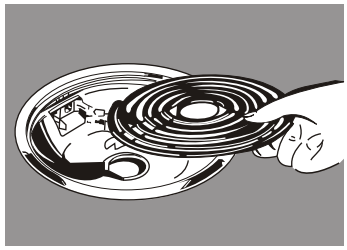
Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
L'horloge et la minuterie ne marchent pas.	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée 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 hours de service ou que la coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commades du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.*
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de yotre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie.*
La porte du four est tordue	**La porte n'est pas à sa bonne place.**	• Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	**C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.**	• C'est normal.
‹ F» et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***OFF(ARRÊT).*** Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète:	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service aprés-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vériflez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	**Panne de courant ou augmentation souhaine de la tension.**	• Certains modèles retrouvent automatiquemént leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***OFF (ARRÊT),*** en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du fou.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE*** et les maintenir enfocées pendant 3 secondes.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Odeur de brûle ou d' huile venant de l'event	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d' autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	Cette odeur est temporaire.
Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque	Le tiroir n'est pas droit	Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la partie concernant le tiroir de rangement dans la section Entretien et nettoyage de la cuisinière.
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie	Diminuez la poids du tiroir. Redistribuez le contenu du tiroir.

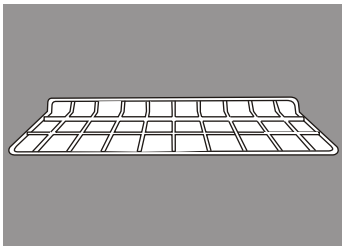
Accessories.

Vous cherchez autre chose?

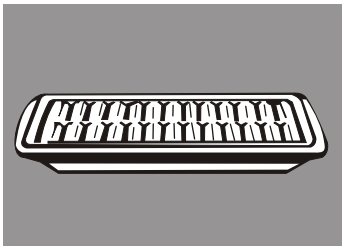
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accesories pour votre appareil, applez notre centre national de piéces au ***1.800.661. 1616.***



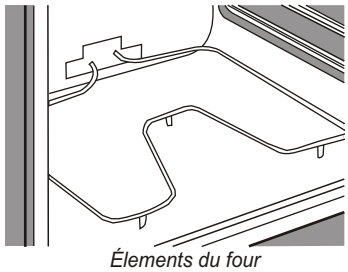
Élements de surface et cuvettes de propreté



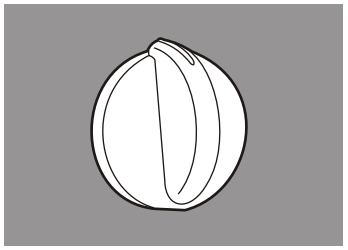
Grilles du four



Lechefritè



Élements du four



Boutons

Nettoyant

Vous en evez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-sésistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière:

Une innovation : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

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

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 -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)

For Canadian Customer

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.

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

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET A: **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTER Á: **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS.

FIRST NAME/PRENOM

LAST NAME/NOM

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-VOUZ ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL?

YES /OUI ☐
NO / NON ☐

IF YES/SI OUI:EXPIRATION
Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL/MODÉLE

INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION
Y/A M D/J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANCAIS

SERIAL/SÉRIE

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

Cuisinière électrique—Garantie

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

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

Pendant une période de :	Mabe remplacera ce qui suit :
Une année *À compter de la date d'achat initial*	***Toute pièce*** de la çuisinire manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de ***garantie limitée d' unnée,*** Mabe fournira aussi, ***gratuitement,*** la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.**
- **Installation, livraisou on entretien incorrectement effectués.**
- **Défaillance du produit imputable à un emploi lncorrect ou abusif, ou à une utIlisation commerciale ou non prévue.**
- **Déterioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verr 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 de l'utilisateur.**
- **Remplacement des fusibles ou réarmament des disjoncteurs de la résidence.**
- **Détérioration du produit imputable à : accident, icendie, inondation ou catastrophe naturelle.**
- **Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.**
- **Dommages causés après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

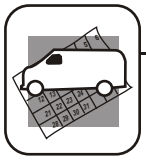
EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES - Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à unée ou à la période la plus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

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

Dans certaines provinces, il est intertdit 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 béneficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

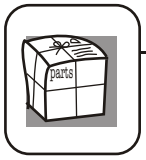
Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

Service à la clientèle.



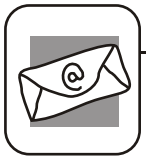
Prise de rendez-vous

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation.
Appelez le 1-800-561-3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine



Pièces et eccessoires

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.



Contact Us

www.electromenagersmoffat.ca

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis, 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, New Brunswick
E1C 9M3

Ce livre est imprimé sur du papier recyclé.
Imprimé au Mexique