



Radiant Self-Cleaning Ranges

Safety Instructions 2-5

Operating Instructions

Clock and Timer 15

Convenience Outlet 11

Oven 12-14

 Broiling Guide 13, 14

Oven Controls 10, 11

Sabbath Feature 18, 19

Self-Cleaning 22, 23

Special Features 17

Surface Units 6-9

Temperature Conversions 11

Thermostat Adjustment—

Do It Yourself 19

Timed Baking and

Roasting Features 16

Warming Drawer 20, 21

Care and Cleaning 24-29

Troubleshooting Tips 30-34

Accessories 37

Consumer Support

Consumer Support 39

Product Registration 35, 36

Warranty 38

Owner's Manual

- ECBP82
- JCBP62
- JCBP65
- JCBP66
- JCBP67
- JCBP68
- JCBP70
- JCBP71
- JCBP78
- JCBP80
- JCBP81
- JCBP83
- JCB710

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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



ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

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

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On models without a storage drawer or kick panel, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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

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



SAFETY PRECAUTIONS

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

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



SAFETY PRECAUTIONS

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

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

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

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

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

REMEMBER: *The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.*
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠️ WARNING!



RADIANT SURFACE UNITS

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

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Large scratches or impacts to glass doors or cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used, or during the self-clean cycle.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. **Sugar spills are the exception to this.** Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.
- When the cooktop is cool, use only the Ceramic Cooktop Cleaner and the Ceramic Cooktop Cleaning Pad to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.



OVEN

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

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



SELF-CLEANING OVEN

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

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



WARMING DRAWER (on some models)

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



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

About the radiant surface units.

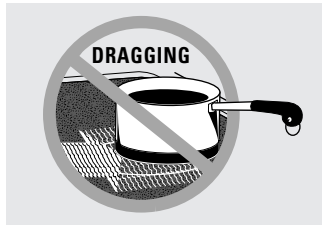
NOTE: Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

About the Radiant Surface Units

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

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

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

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

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

NOTE:

Hot surface indicator light will:

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

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

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

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

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

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

Temperature Limiter

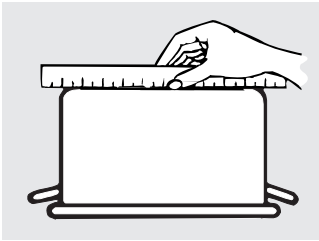
Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

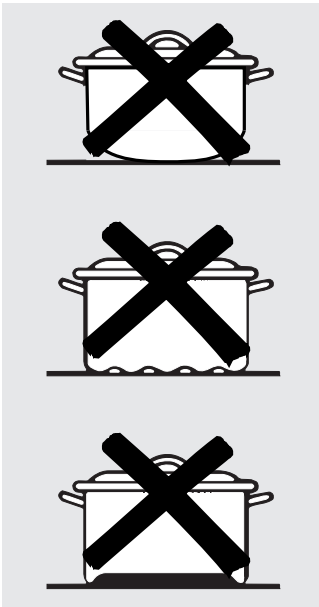
The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

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

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

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

Copper Bottom:

recommended

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

Porcelain Enamel Covered Cast Iron:

recommended

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

Glass-ceramic:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Home Canning Tips

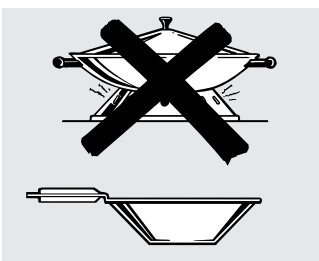
Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

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



Use only flat-bottomed woks.

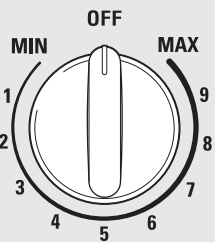
Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings.

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

Using the surface units.



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

How to Set

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

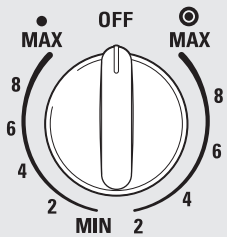
At both **OFF** and **MAX** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

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

Hot surface indicator light will:

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

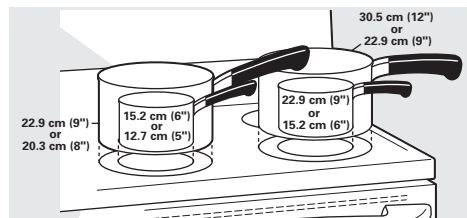
⚠ WARNING: The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after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



Dual Surface Unit Control Knob (on some models)

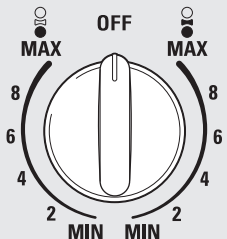
The right front surface unit has 2 cooking sizes (15.2 cm [6"] and 22.9 cm [9"] or 22.9 cm [9"] and 30.5 cm [12"] depending on model) to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

On some models, the left front surface unit also has 2 cooking sizes (12.7 cm [5"] and 20.3 cm [8"] or 15.2 cm [6"] and 22.9 cm [9"] depending on model).



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

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

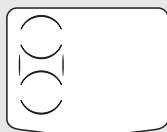
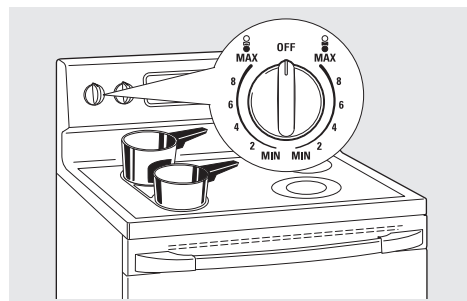


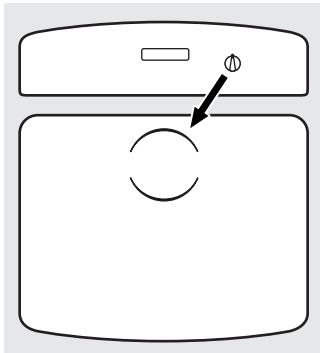
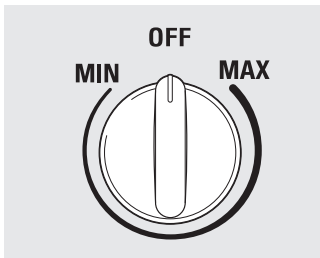
Using the Bridge Burner (on some models)

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

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

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





Using the Warming Zone (on some models)

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

Push and turn the control knob to any desired setting.

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

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

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

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

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

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

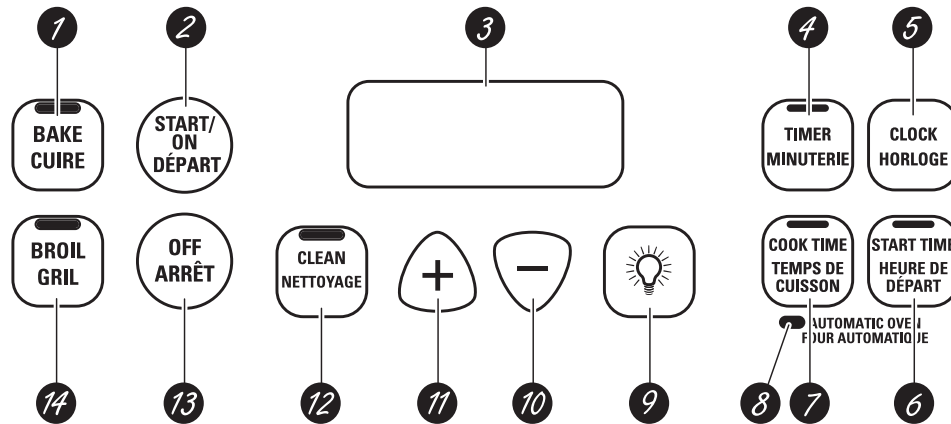
The chart above shows initial suggested settings only. The temperature, type and amount of food, type of pan and the time held will affect the quality of the food.

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

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

Using the oven controls. (on some models)

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



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1 BAKE Pad**
Touch this pad to select the bake function.

BAKE Light
Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.
- 2 START/ON Pad**
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 3 Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show **PrE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

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

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

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

If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go.

Touch the OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.
- 4 TIMER Pad**
Touch this pad to select the timer feature. Then touch the **+** and **-** pads to adjust the timer.

TIMER Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.
- 5 CLOCK Pad**
To set the clock, press this pad twice and then press the **+** and **-** pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
- 6 START TIME Pad (on some models)**
Use along with the **COOK TIME** or **CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

START TIME Light
Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point. Glows when the function has been activated.
- 7 COOK TIME Pad (on some models)**
Touch this pad and then touch the **+** or **-** pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

COOK TIME Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

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

Temperature Conversions

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

Convenience Outlet (on some models)

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

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

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

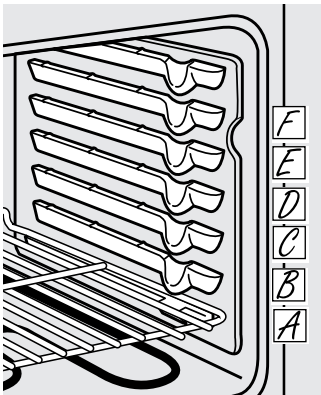
Power Outage

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

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

Using the oven.

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



The oven has 6 rack positions.

Before you begin...

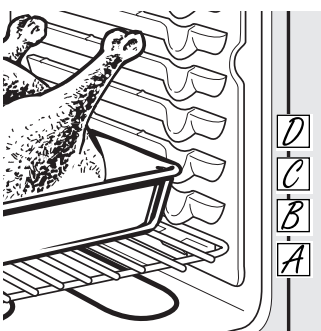
The racks have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

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

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

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

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



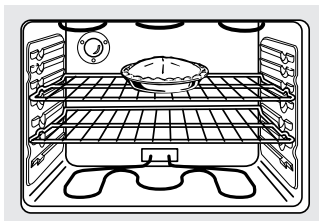
How to Set the Oven for Baking or Roasting

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

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

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

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **OFF** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

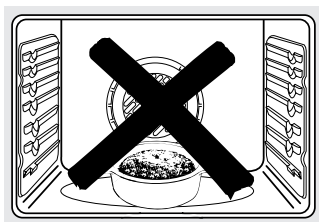


Center baking pans in the oven.

Preheating and Pan Placement

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

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



Do not place foods directly on the oven floor.

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

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

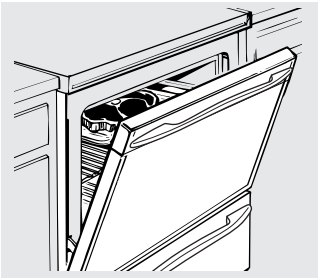
Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	D
Angel food cake	A
Bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C or D
Casseroles	C or D
Turkey	A

Aluminum Foil

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

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.



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

How to Set the Oven for Broiling

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

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

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

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

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

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

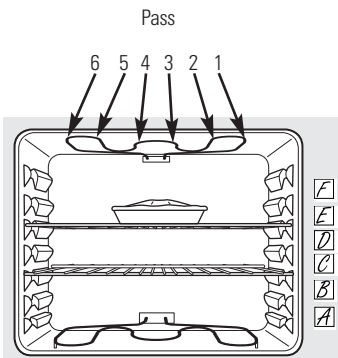
Broiling Guide – 6 Pass Broil Element

Preheat the broiler for 2 minutes for improved performance.

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

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

The oven has 6 rack positions.



Center baking pans in the oven.

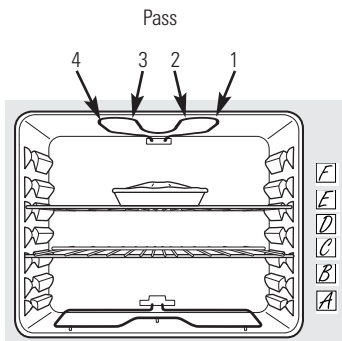
Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	E E	9 11	6 10	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef Steaks Rare† Medium Well Done	1" thick 1 to 1½ lbs.	F E E	7 9 11	5 6-7 8-9	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare† Medium Well Done	1½" thick 2 to 2½ lbs.	D D D	14 18 22	11 14-16 20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	25 25	10 10-15	Broil skin-side-down first.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	E	6	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	E D	10 15	10 15	Slash fat.
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D D	10 12	7-8 10	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

Using the oven.

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

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

The oven has 6 rack positions.



Center baking pans in the oven.

Broiling Guide – 4 Pass Broil Element

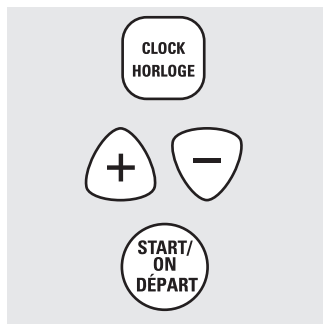
Food	Quantity and/or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	454 g (1 lb.) (4 patties)	C	10	7–10	Space evenly.
	1.25 to 1.9 cm (½ to ¾") thick 1.8 kg (4 lbs.) (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks	Rare†	E	6	4	Steaks less than 1.9 cm (¾") thick are difficult to cook rare. Slash fat.
	Medium	D	8	6	
	Well Done	D	10	7–10	
	Rare†	C	10	8	
	Medium	C	15	10–12	
	Well Done	D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2½ lbs.) split lengthwise	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	Breast	B	25	15	
Bakery Product	Bread (toast)	D	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
	English Muffin	E	3-4		
Lobster Tails	2–4	B	18–20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	454 g (1 lb.) (0.6 to 1.25 cm [1/4 to 1/2"] thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon	Steaks	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
	Filletts	D	10		
Ham Slices (precooked)	1.25 cm (½") thick	C	6	6	
	2.5 cm (1") thick	C	8	8	
Pork Chops	2 (1.25 cm [½"] thick)	C	10	10	Slash fat.
	2 (2.5 cm [1"] thick) about 454 g (1 lb.)	C	15	15	
Lamb Chops	Medium	D	7	4	Slash fat.
	Well Done	D	10	9	
	Medium	D	9	6	
	Well Done	D	14	10	

*See illustration for description of rack positions.

Using the clock and timer.

www.GEAppliances.ca

Not all features are on all models.



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

To Set the Clock

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

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

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

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

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

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

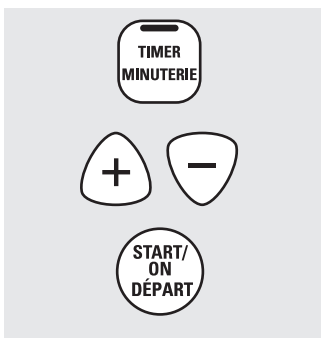
To Turn Off the Clock Display

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

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

clock maintains the correct time of day.

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



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

To Set the Timer

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

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

If you make a mistake, touch the **TIMER** pad and begin again.

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

To Reset the Timer

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

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

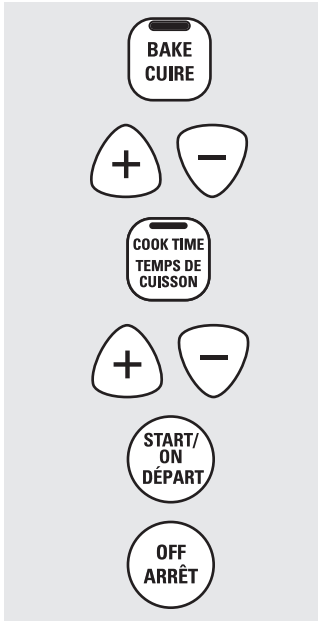
To Cancel the Timer

Touch the **TIMER** pad twice.

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

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

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the **+** or **-** pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

- 4 Touch the **+** or **-** pads to set the baking time.

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

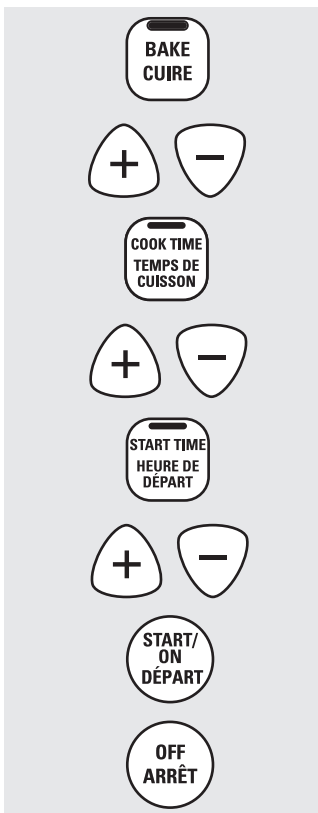
- 5 Touch the **START/ON** pad.

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

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

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

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

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

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

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

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

Special features of your oven control.

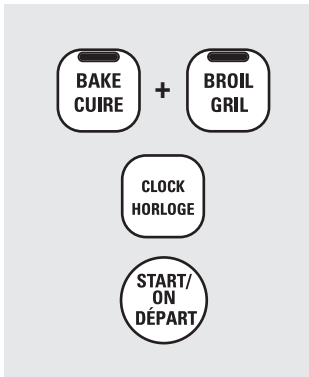
www.GEAppliances.ca

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

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

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

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



12 Hour Shut-Off

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

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

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

2 Touch the **CLOCK** pad. The display will show **ON** (12 hour shut-off). Touch the **CLOCK** pad repeatedly until the display shows **OFF** (no shut-off).

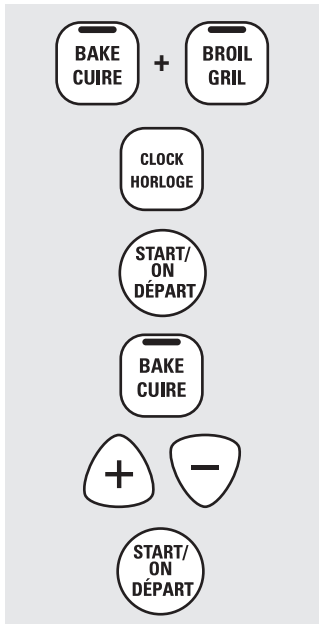
3 Touch the **START/ON** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

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

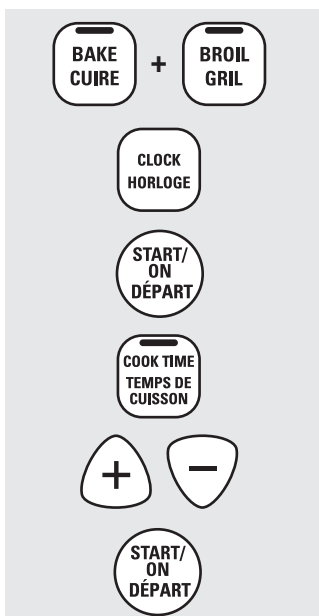
- 1 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **Sab** appears in the display.
- 3 Touch the **START/ON** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 5 The preset starting temperature will automatically be set to 177°C (350°F). Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 77°C (170°F) and 288°C (550°F). No signal or temperature will be given.

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

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

NOTE: The **OFF** and **COOK TIME** pads are active during the Sabbath feature.

To exit Sabbath feature see next page.



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

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

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

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

- 1 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **Sab** appears in the display.
- 3 Touch the **START/ON** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad.
- 5 Touch the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START/ON** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 8 The preset starting temperature will automatically be set to 177°C (350°F). Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 77°C (170°F) and 288°C (550°F). No signal or temperature will be given.
- 9 Touch the **START/ON** pad.
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, \supset \subset will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If \supset \subset doesn't appear in the display, start again at Step 7.

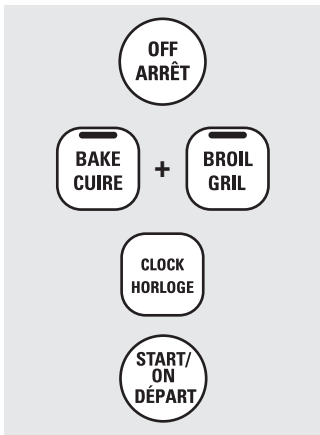
To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the **START/ON** pad.

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

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

www.GEAppliances.ca



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **CLOCK** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically turn

off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the *12 Hour Shut-Off* feature.

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

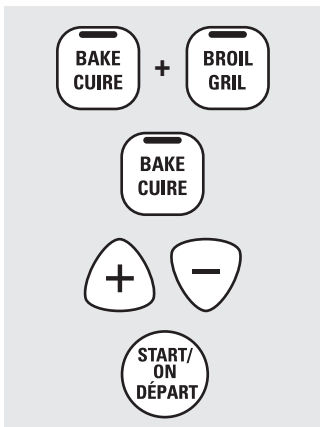
NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

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

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



To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL** pads at the same time for 2 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BAKE** pad. A two-digit number shows in the display.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 19°C / 35°F hotter or (–) 19°C / 35°F cooler. Touch the **+** pad to increase the temperature in 1-degree increments.

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

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

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

The type of margarine will affect baking performance!

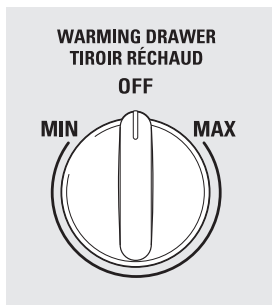
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

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

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

Using the warming drawer. *(on some models)*

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



To Use the Warming Drawer

Push and turn the control knob to any desired setting.

When Using the Warming Drawer

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

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

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

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

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

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

Temperature Selection Chart

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

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

Food Type	Control Setting
Bacon	MAX
Breads	MIN
Casserole	Medium
Chicken, fried	MAX
Ham	MAX
Muffins	MIN
Pies	MIN
Pizza	MAX
Potatoes, baked	MAX
Tortilla Chips	MIN

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

To Crisp Stale Items

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

To Warm Serving Bowls and Plates

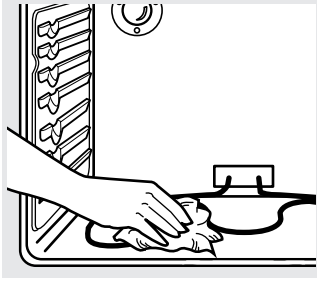
To warm serving bowls and plates, set the control on **MIN**.

- Use only heat-safe dishes.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.

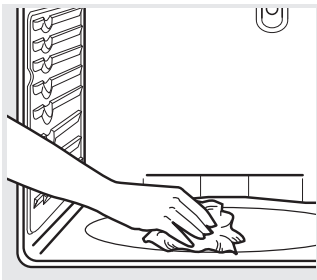
⚠ CAUTION: Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

Using the self-cleaning oven.

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



Wipe up heavy soil on the oven bottom.



(on some models)

Before a Clean Cycle

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

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

NOTES:

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

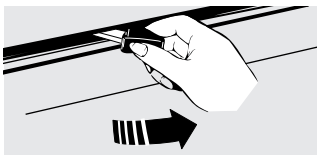
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.



How to Set the Oven for Cleaning

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

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

- 1 Latch the door.

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

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

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

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

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

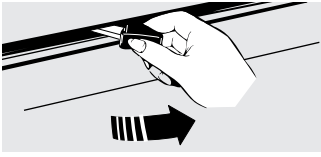
While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **CLEAN** pad.

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

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

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

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



How to Delay the Start of Cleaning

Make sure the clock shows the correct time of day.

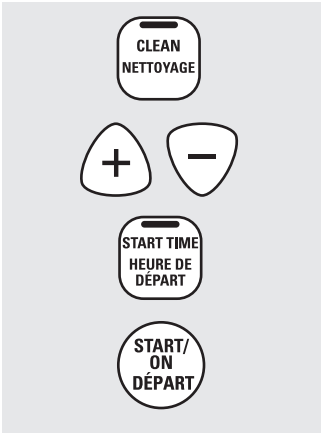
- 1 Latch the door.
- 2 Touch the **CLEAN** pad.
- 3 Using the **+** or **-** pads, enter the desired clean time.

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

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

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

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



To Stop a Clean Cycle

Touch the **OFF** pad.

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

After a Clean Cycle

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

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

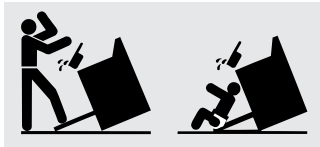
These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

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

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

Care and cleaning of the range.

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



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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

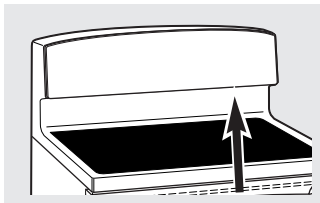
Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

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

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



Oven Vent

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

This area could become hot during oven use.

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

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

Control Panel

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

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

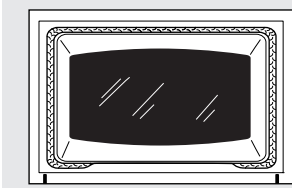
Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

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



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

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

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for cleaning.

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

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

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

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

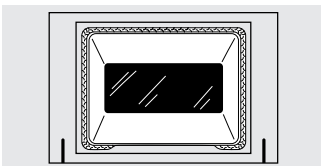
To clean the inside of the door:

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

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



Lift the door straight up and off the hinges.



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

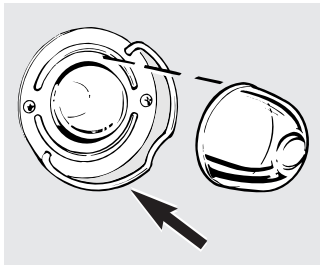
Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand on self-clean models.

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

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

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

Care and cleaning of the range.



Wire cover holder.

Oven Light Replacement

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

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

To remove the cover:

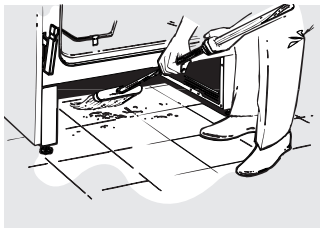
- 1 Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

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

To replace the cover:

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



Clean under the range.

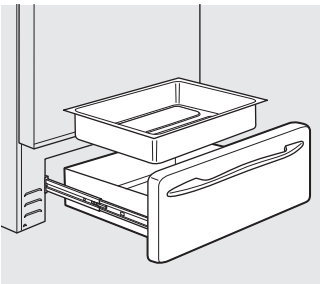
Storage Drawer Removal (on some models)

To remove the storage drawer:

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

To replace the storage drawer:

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



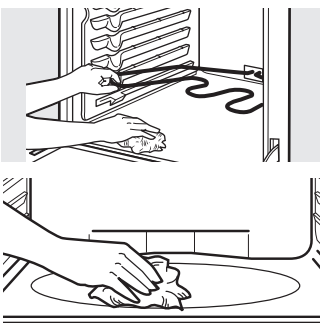
Removable Warming Drawer Pan (on some models)

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

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

NOTE: Allow warming drawer to cool before removing pan.

NOTE: Wipe spills promptly after each use.



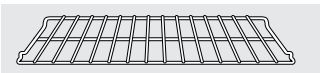
(on some models)

Oven Heating Elements

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

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

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



Oven rack

Oven Racks

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

National Parts Centre
www.GEAppliances.ca

1.800.661.1616

Painted Surfaces

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

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

Cleaning the glass cooktop.



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

Normal Daily Use Cleaning

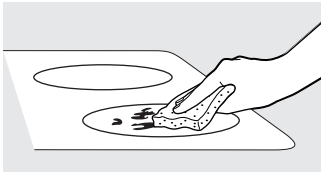
ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

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

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

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

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



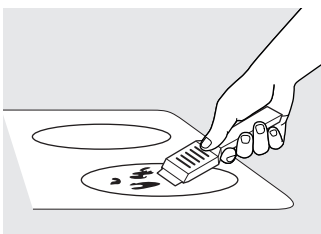
Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

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

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

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



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

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

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

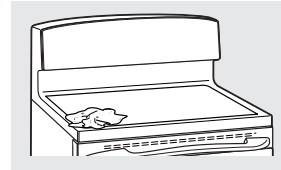
Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.
These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.
This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

Cooktop Seal

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



Glass surface—potential for permanent damage.

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.
- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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

To Order Parts

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

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

Ceramic Cooktop Cleaner ... # WX10X300

Ceramic Cooktop Scraper ... # WX10X302

Kit # WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

Cleaning Pads for Ceramic Cooktops # WX10X350

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work or they do not work properly	The self-clean cycle has been set.	<ul style="list-style-type: none"> During a self-clean cycle, the surface units will not work. Press the OFF pad to stop the self-clean cycle or wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units. See the <i>About the radiant surface units</i> section.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface indicator lights turn on, but surface units do not work	The self-clean cycle has been set.	<p>During a self-clean cycle, the surface units will not work. Press the OFF pad to stop the self-clean cycle or wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units. See the <i>About the radiant surface units</i> section.</p>
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	<p>Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.</p> <p>Cookware has been slid across the cooktop surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.

Problem	Possible Causes	What To Do
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> • Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> • Use only flat cookware to minimize cycling.
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> • Call for service.
Food does not broil properly	Door not open to the broil stop position as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you press the BROIL pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling Guide</i>.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	<p>Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</p> <p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Oven controls improperly set.</p> <p>Door left in the locked position.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the <i>Using the oven</i> section. • If necessary, allow the oven to cool; then unlock the door.
Storage drawer is crooked	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> • Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
Storage drawer won't close	<p>Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.</p> <p>Rear drawer support is on top of the guide rail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reposition the drawer and power cord. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section. • Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.
Oven will not self-clean	<p>The oven temperature is too high to set a self-clean operation.</p> <p>Oven controls improperly set.</p> <p>Oven door is not in the locked position.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls. • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section. • Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the CLEAN pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	<p>Oven controls not properly set.</p> <p>Oven was heavily soiled.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section. • Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.

Problem	Possible Causes	What To Do
"F – and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the OFF pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. • If a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact installer or electrician to correct miswire.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The BAKE and BROIL pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> • To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> • This is temporary.
No power supply from convenience outlet on top of backguard (on some models)	Small appliance plug is not completely inserted in the convenience outlet.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the small appliance plug is properly inserted.
	The backguard is too hot and the convenience outlet breaker has tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the range to cool, then reset the circuit breaker by pressing the switch located near the convenience outlet.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Warming drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Electric warming drawer</i> section.
Excessive condensation in the drawer	Liquid in drawer.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove liquid.
	Uncovered foods.	<ul style="list-style-type: none"> • Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer	Moisture escaping.	<ul style="list-style-type: none"> • Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Push drawer in until latch engages.

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

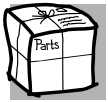
OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

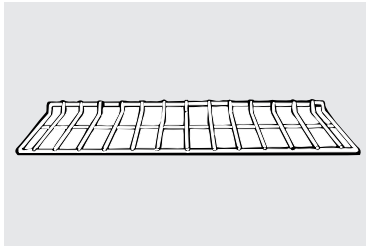
REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersqe.ca		POSTER À: ONTARIO, L4Y 4G1	
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLLE.	<input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

Accessories.

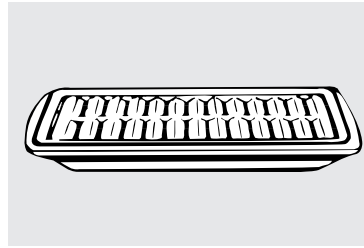


Looking For Something More?

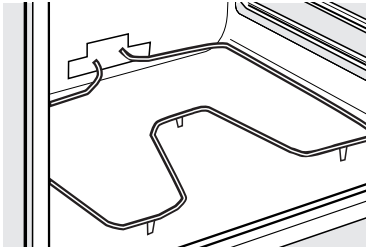
To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at **1.800.661.1616**.



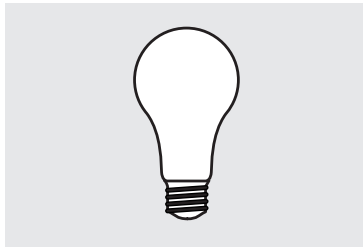
Oven Racks



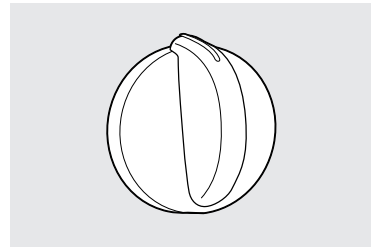
Broiler Pan



Oven Elements



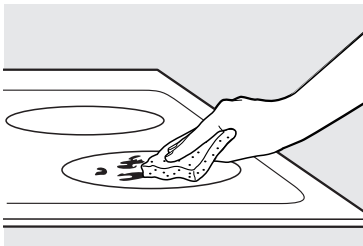
Light Bulbs



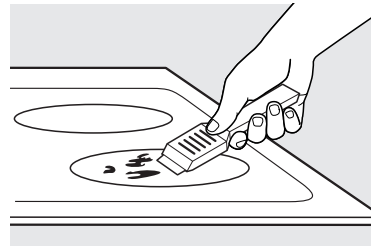
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Electric Range Warranty.



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

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

For The Period Of:

Mabe Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship.

During this **limited one-year warranty**, we will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

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

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

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

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

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

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

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



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

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



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

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



Contact Us

www.GEAppliances.ca

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

1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3



Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

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

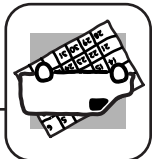
Service à la clientèle.

Site Internet GE



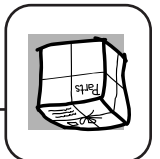
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.

Prise de rendez-vous



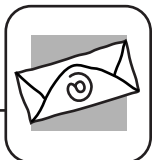
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.

Pièces et accessoires



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

Pour nous contacter



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

Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3

Enregistrement des appareils



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

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

www.electromenagersge.ca

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

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté au Canada pour utilisation domestique dans Canada. Le service à domicile 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 interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

Service à la clientèle

Dépannage

Entretien et nettoyage

Mode d'emploi

Instructions de sécurité

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

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Installation, livraison ou entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si compris) provoquée par l'usage de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si compris) causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

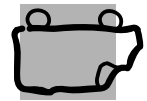
Ce que Mabe ne couvre pas :

Pendant une période de : Un an à compter de la date d'achat d'origine

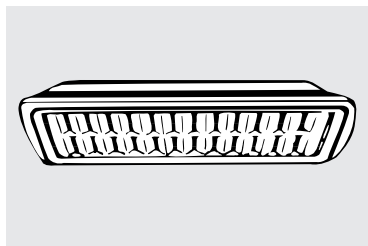
Mabe remplacera : Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, nous fournirons également **sans frais** la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

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

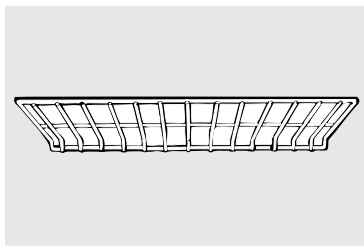
Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs MABE autorisés. Pour obtenir du service en ligne, veuillez nous visiter au site www.electromenagerse.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle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



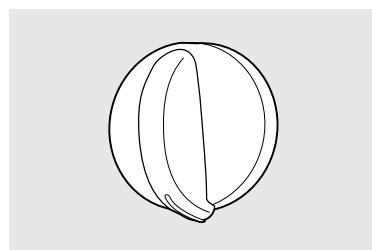
Cuisinière électrique GE—Garantie.



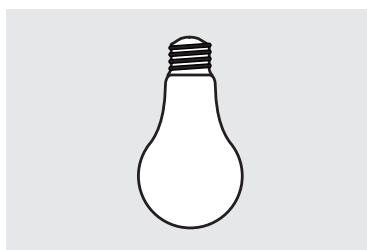
Leche grille



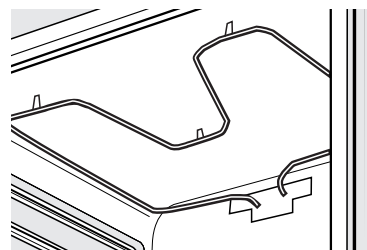
Grilles du four



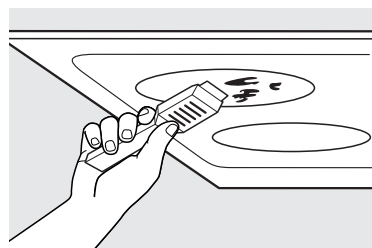
Boutons



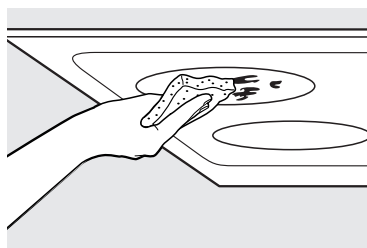
Ampoules électriques



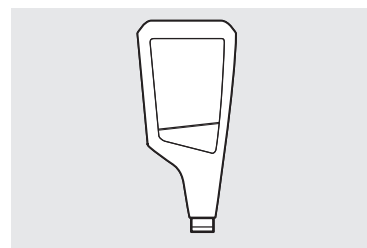
Eléments du four



Grattoir



Tampons de nettoyage



Nettoyant

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



Avant d'appeler le réparateur...

Conseils de dépannage



Problème	Causes possibles		Solution
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	Les grilles brillantes de couleur argentée ont été nettoyées par autonettoyage.	• Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et essuyez les côtés des grilles avec le papier lubrifiant.	
Le tiroir garde-chaud ne fonctionne pas	Un fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.	
Condensation excessive dans le tiroir	Liquide dans le tiroir.	• Enlevez le liquide.	
	Aliments non couverts.	• Recouvrez l'aliment d'un couvercle ou de papier aluminium.	
	Réglage de température trop élevé.	• Réduisez le réglage de température.	
La nourriture dessèche dans le tiroir garde-chaud	De l'humidité s'échappe.	• Recouvrez l'aliment d'un couvercle ou de papier aluminium.	
	Tiroir non complètement fermé.	• Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.	

Problème	Causes possibles	Solution
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Essayez de réactiver les commandes. Débrancher complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebrancher-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente.
L'afficheur indique bad, puis LineE avec une tonalité forte	Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
L'afficheur est effacé	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
L'afficheur clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez appuyer simultanément sur les touches BAKE (CUIRE) et BROIL (GRIL) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.	<ul style="list-style-type: none"> Reprogrammez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Fortes odeurs	Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Cette odeur est temporaire.
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dossier de protection (sur certains modèles)	La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électroménager dans la prise de courant. Laissez refroidir le dossier de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

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



Conseils de dépannage

Avant d'appeler le réparateur...

Problème	Causes possibles	Solution
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche BAKE (CUIRE) et la température souhaitée ou la touche CLEAN (NETTOYAGE) et la durée de nettoyage souhaitée.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées. Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale. Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en marche différée	Commandes du four mal réglées. Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
Les aliments ne marchent pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation. Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit. Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.
L'ampoule du four ne marche pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse. Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez l'ampoule ou remplacez-la. Appelez le service.
Les aliments ne grillent comme c'est recommandé	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade. Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>. Veillez à appuyer sur la touche BROIL (GRIL). Voyez le <i>Guide de cuisson au grill</i>.
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>

Marques métalliques et rayures

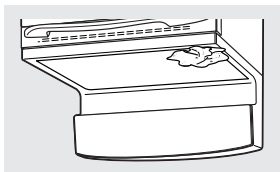
- 1 Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.
- Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyeur et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.
- 2 Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut

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

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

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

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



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

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

- 1 Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.
- 2 Portez un gant isolant et :
 - a. Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.
 - b. Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.
- 3 Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.

Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement. **REMARQUE :** Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.

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

Pour commander des pièces

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

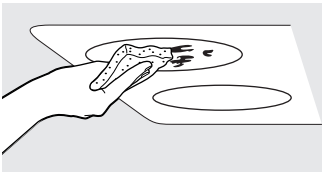
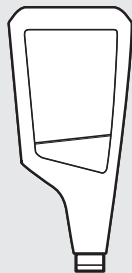
Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X300
Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X302
Nécessaire n° WB64X5027 (Nécessaire comprenant la crème nettoiyante et le grattoir)
Tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique n° WX10X350

Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

Nettoyage après un usage quotidien normal

- 3 Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyage directement sur la surface de cuisson.
 - 4 Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
 - 5 Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.
- REMARQUE :** Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.
- 1 Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
 - 2 L'utilisation quotidienne d'un nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.

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

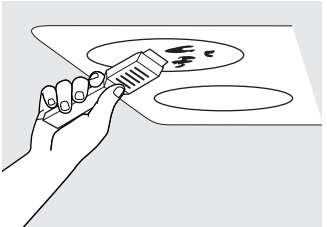


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

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

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Répartissez quelques gouttes du nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
- 3 À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.



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

Résidus brûlés importants

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Servez-vous d'un grattoir à une lame d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
- 3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
- 4 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec e nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

www.electromenagersge.ca

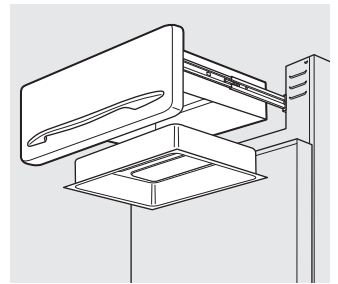
Bac de tiroir garde-chaud amovible (sur certains modèles)

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

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

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

REMARQUE : Enlevez rapidement les produits renversés après chaque emploi.

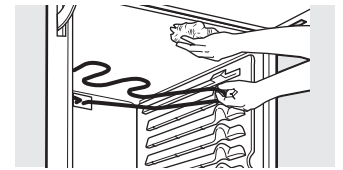


Éléments de chauffage du four

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

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

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

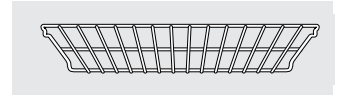


(sur certains modèles)

Grilles du four

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

Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.



Grille du four

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

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

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

Centre national de pièces **1.800.661.1616**
www.electromenagersge.ca

Surfaces peintes

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

N'utilisez pas de produits commerciaux de tampons en laine d'acier ou produits abrasifs agressifs sur les surfaces peintes. 27

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION : Avant de

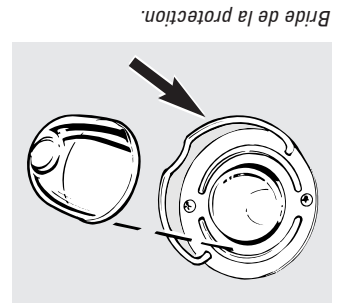
remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.

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

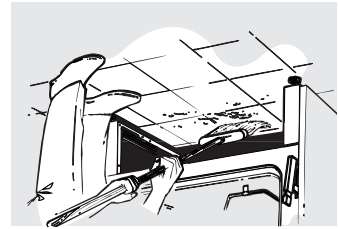
Pour enlever la protection :

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

N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.



Bride de la protection.



Nettoyez sous le fourneau.

Enlever le tiroir d'entreposage (sur certains modèles)

1 Tirez complètement le tiroir.

2 Inclinez le devant du tiroir, et enlevez-le.

Pour remplacer le tiroir d'entreposage :

1 Insérez les rainures qui sont derrière le tiroir au-delà des stops sur les rainures du four.

2 Soulevez le tiroir si nécessaire, pour facilement l'insérer.

3 Laissez le devant du tiroir vers le bas, et poussez-le ensuite pour le fermer.

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

Pour remettre la protection :

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

2 Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

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

Nettoyage de la porte du four

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

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

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

Porte de four amovible
La porte du four est démontable pour le nettoyage.

Ne pas soulever la porte par la poignée. Assurez-vous que le four soit complètement froid.

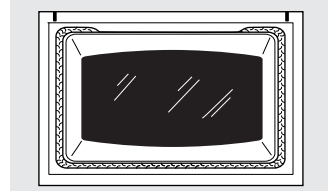
Pour enlever la porte, ouvrez-la jusqu'à la position d'arrêt spécial. Agrippez-la et soulevez-la verticalement et hors de ses gonds.

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

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :
Vérifiez qu'il n'y a pas trop d'eau qui s'insère dans les trous ou fentes de la porte.

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

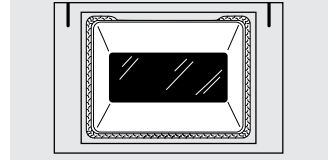
Ne pas laisser des débordements de nourriture ayant un haut taux de sucre ou d'acide (tel que du lait, des tomates, du sauerkraut, des jus de fruits ou de la garniture de tarte) sur la surface. Ils pourraient causer une tâche mate, même après le nettoyage.



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

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

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



Soulevez la porte verticalement et hors de ses gonds.

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

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

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :
Vérifiez qu'il n'y a pas trop d'eau qui s'insère dans les trous ou fentes de la porte.

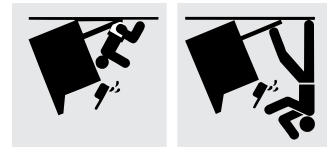
■ Du savon et de l'eau sont habituellement suffisants. Des éclaboussures ou des débordements importants pourraient nécessiter un nettoyant abrasif doux. Des tampons remplis de savon ou une laine d'acier peuvent aussi être utilisés.

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

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

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

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



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

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

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

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

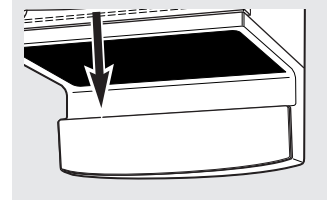
Boutons de commande

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer.

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

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

Évent du four



L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.

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

Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent.

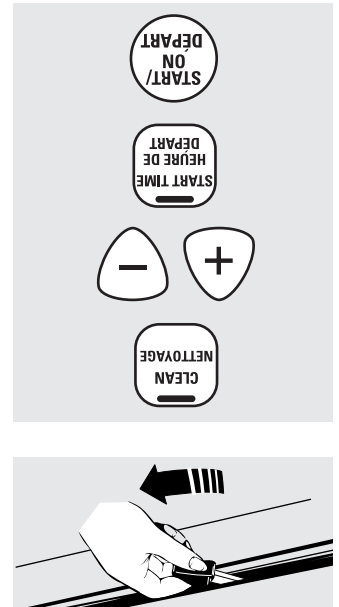
L'évent est important pour que l'air puisse circuler correctement. Ne le bloquez jamais.

Tableau de commande

Vous devriez essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation du four. Utilisez un linge humide pour nettoyer ou rincer. Pour nettoyer, utilisez une solution d'eau savonneuse légère ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre. Pour rincer, utilisez de l'eau pure. Polissez à sec avec un linge doux.

Comment différer le début de l'autonettoyage

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



Comment arrêter un cycle de nettoyage

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

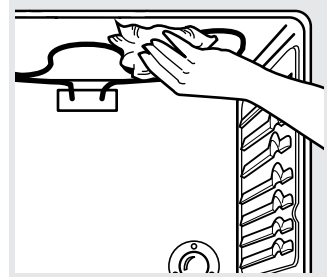
Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essayez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.
 S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.
 Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.
 Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

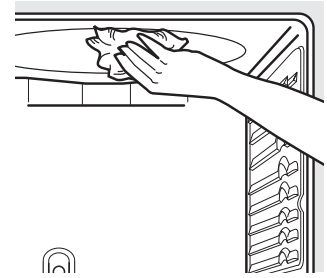
- Il n'est pas possible de régler le four pendant l'autonettoyage du four; vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**
- Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles. Ne pulvérisiez pas de Pam® ou d'autre matière grasse par aérosol.

Utilisation du four autonettoyant.

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



Essayez toute la saleté importante sur la sole du four.



(sur certains modèles)

Avant l'autonettoyage

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

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

REMARQUE :

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

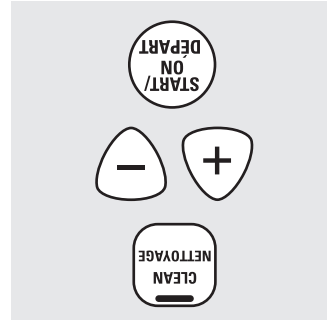
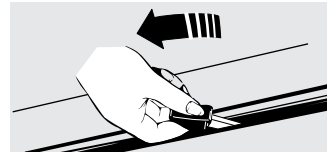
Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.

Essayez tous les renversements importants sur la sole du four.

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

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

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



Comment régler le four pour l'autonettoyage

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

AVERTISSEMENT :

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

- 1 Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**.
- 2 Appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- 3 Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce qu'apparaisse la durée de nettoyage. La durée de nettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.
- 4 Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**.
- 5 Faites glisser le manche du verrou aussi loin que possible vers la gauche pour ouvrir la porte.

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

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

Tableau de sélection des températures

Type d'aliment	Réglage
Bacon	MAX.
Croustilles de maïs	MIN.
Jambon	MAX.
Muffins	MIN.
Pains	MIN.
Pizza	MAX.
Plats en sauce	Moyen
Pommes de terre au four	MAX.
Poulet, frit	MAX.
Tartes	MIN.

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

Pour garder au chaud différents aliments, réglez la commande en fonction de la nourriture nécessitant le réglage le plus élevé.

■ La température, le type et la quantité d'aliment, ainsi que la durée, ont un effet sur la qualité de l'aliment.

■ L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et à l'aliment de refroidir.

■ Avec de grandes quantités, il pourra être nécessaire de choisir un réglage plus élevé et de recouvrir certains aliments.

■ N'utilisez pas de contenants en plastique ni d'emballage en plastique.

Pour rendre croustillants des aliments

■ Placez l'aliment dans des plats ou ustensiles peu profonds.

■ Préchauffez au réglage **MIN**.

■ Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Continuez au besoin.

Pour réchauffer assiettes et bols

Réglez au niveau **MIN**.

■ N'utilisez que des plats ne craignant pas la chaleur.

■ Si vous désirez réchauffer de la porcelaine fine, vérifiez avec le fabricant, pour connaître la tolérance thermique maximale de sa porcelaine.

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

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

Utilisation du tiroir réchaud. (sur certains modèles)

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

Pour utiliser le tiroir réchaud

Poussez le bouton de commande et tournez-le sur le réglage souhaité.



Lors de l'utilisation du tiroir réchaud

Le tiroir réchaud gardera au chaud les aliments cuits, chauds. Commencez toujours par des aliments chauds. N'utilisez pas ce tiroir pour réchauffer des aliments froids, sauf pour rendre croustillants des craquelins, croustilles ou céréales sèches.

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

Attendez environ 25 minutes que le tiroir réchaud préchauffe.

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

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

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

Utilisation de la caractéristique sabbat (Congue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)

www.electromenagersge.ca

Comment sortir de la caractéristique sabbat

- 1 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**, automatiquement dans 12 heures. **OFF (ARRÊT)** signifie que le four ne s'arrêtera pas automatiquement. Consultez la section *Caractéristiques spéciales* pour comprendre cette caractéristique d'arrêt automatique après 12 heures.
- 2 Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement **C** s'affiche.
- 3 Appuyez **simultanément** sur les deux touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
- 4 Tapotez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** jusqu'à ce qu'apparaisse **ON (MARCHE)** ou **OFF (ARRÊT)** sur l'afficheur. **ON (MARCHE)** signifie que le four s'arrêtera.
- 5 Appuyez sur **START/ON (DÉPART)**, automatiquement après 12 heures.

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

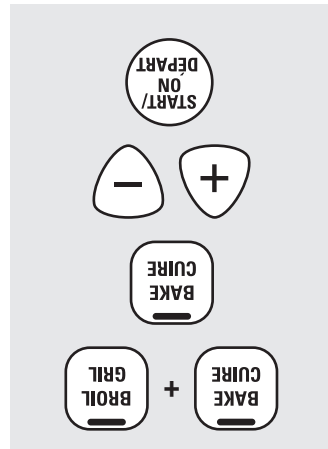
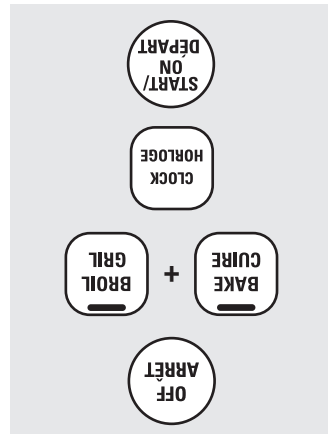
Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!

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

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

Pour régler le thermostat

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.
- 2 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**. Un nombre à deux chiffres s'affiche.
- 3 Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four de (+) 19°C / 35°F (moins chaud) ou (-) 19°C / 35°F (plus chaud). Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température par tranches de 1 degré. Appuyez sur la touche **-** pour diminuer la température par tranches de 1 degré.



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

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

La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles. Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à faible teneur en matière grasse contiennent moins de gras et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation de la caractéristique sabbat.

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

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

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

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

Vous pouvez choisir une température de 77 °C (170 °F) à 288 °C (550 °F). Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra. Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)**.

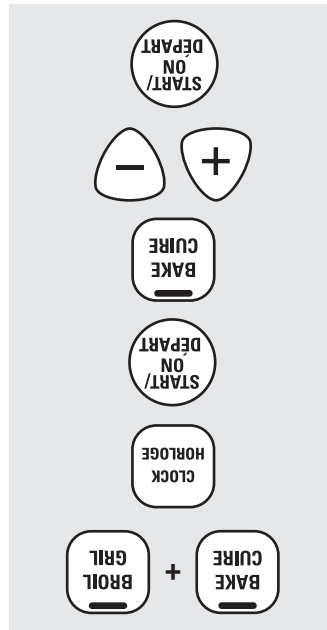
Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, **C** apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si **C** n'apparaît pas à l'afficheur, recommencez à l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et tapotez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°.

Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)**. Les touches **OFF (ARRÊT)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.

Pour sortir du mode Sabbat, consultez la page suivante.

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



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

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

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

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

Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)** et **C** s'affiche.

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

La température de départ préréglée sera automatiquement 177 °C (350 °F). Tapotez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°.

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

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

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

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

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

Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)** et **C** s'affiche.

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

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.

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

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

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et tapotez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de **C** à **C**, indiquant que le four est **ARRÊTÉ**. Mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four

www.electromenagerssge.ca

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

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

Arrêt automatique après 12 heures

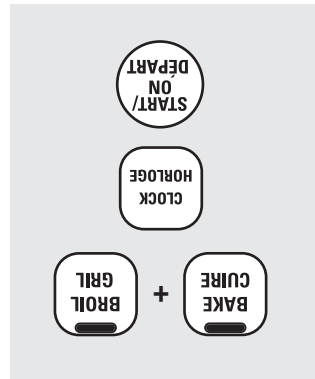
Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

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

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

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

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



Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

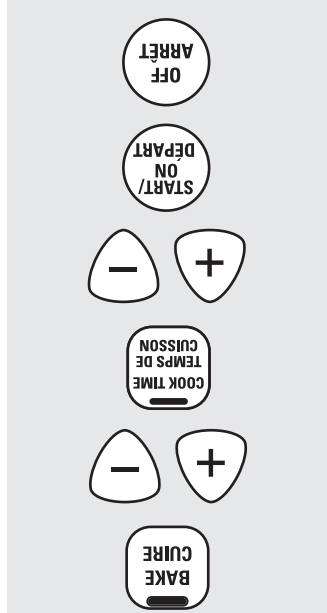
Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutes. (sur certains modèles)

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

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique
 Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)**.

L'afficheur indique la température du four que vous avez choisie ou la minuterie de temps de cuisson (l'afficheur commence par indiquer **Prc (préchauffage)** s'il indique la température du four).
 Le four continue à cuire pendant la durée programmée, puis d'arrête automatiquement. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage, si nécessaire.
 Elevez la nourriture du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments continuent à cuire après l'arrêt des réglages.

Le temps de cuisson que vous avez inscrit apparaîtra (si vous choisissez d'abord le temps de cuisson, c'est la température du four qui apparaît plutôt).



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

Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**.
 Appuyez sur les touches + ou – pour régler la température du four souhaitée.

Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
 Appuyez sur les touches + ou – pour régler la température du four souhaitée.

Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.
 Appuyez sur les touches + ou – pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)**.
 Appuyez sur les touches + ou – pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.
 Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'afficheur indique **Prc (préchauffage)** jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. La température à la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement et la tonalité de fin de cycle se fait entendre.
 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage, si nécessaire.
 Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Utilisation de l'horloge et de la minuterie.

www.electromenager.ige.ca

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

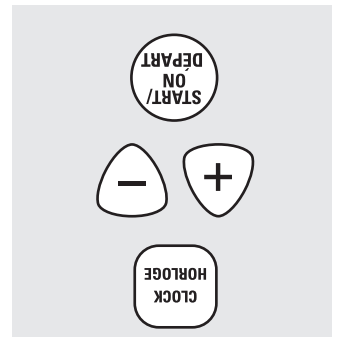
Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

1 Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** deux fois.

2 Appuyez sur les touches + ou -.

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



Pour éteindre l'affichage de l'heure

Si vous avez plusieurs horloges dans votre cuisine, vous pouvez vouloir éteindre l'affichage de l'heure sur votre cuisinière.

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

2 Appuyez deux fois sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour rappeler l'affichage de l'heure.

Mode d'emploi

3 Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse sur l'afficheur. Cette action inscrit l'heure et commence l'horloge. Pour vérifier la bonne heure quand l'afficheur indique d'autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**. La bonne heure apparaît jusqu'à ce que vous appuyiez sur une autre touche.

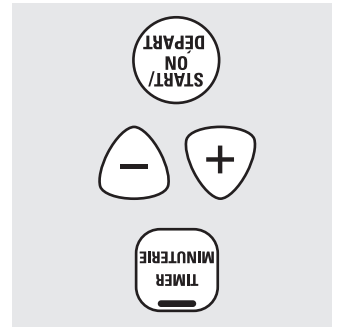
Entretien et nettoyage

Pour régler la minuterie

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

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

2 Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'écran. La durée maximum que vous pouvez inscrire en minutes est 59. Vous devez convertir toute durée supérieure à 59 minutes en heures et minutes.



La touche **OFF (ARRÊT)** n'affecte pas la minuterie.

Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en appuyant sur les touches + ou - que vous voulez voir apparaître à l'afficheur. Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur, l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur, revenez à la durée restante en appuyant sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en appuyant sur les touches + ou - pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

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

Dépannage

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

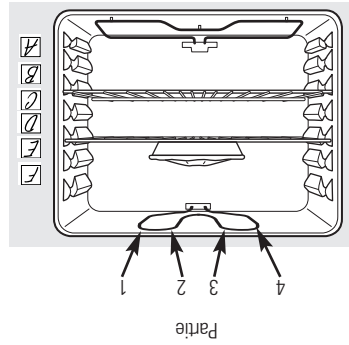
Service à la clientèle

Utilisation du four.

Guide de cuisson au grill – Élément de grill en 4 parties

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position*	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf haché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	C	10	7-10	Espacer régulièrement.
Biftecks	Saignant † À point Bien cuit	E D D	6 8 8	4 6 7-10	Les biftecks de moins de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
	Saignant † À point Bien cuit	C C D	10 15 20	8 10-12	
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb).	B	25	25	Brossez chaque côté avec du beurre fondu.
	la longueur Poitrine fendre dans le sens de	B	25	15	Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie	2 à 4 tranches 2 (partagés)	D	3	1	Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
		E	3-4		
Queues de homards	2-4	B	18-20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au grill, et à mi-cuisson.
		D	5	5	Manipuler et tourner Badigeonner avec du beurre fondu avant de cuire. Badigeonner avec du beurre fondu avant de retourner.
Filets de poisson	454 g (1 lb) 0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	D	5	5	la cuisson, selon le goût. citronné avant et durant
		D	10	10	Badigeonner avec du beurre fondu avant de cuire. Badigeonner avec du beurre fondu avant de retourner.
Saumon	Steaks Filets	D D	10 10	5	Turner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas le bas.
		D D	10 10	5	Turner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas le bas.
Tranches de jambon	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur	C	6	6	
		C	8	8	
Côtes de porc	2 (1,25 cm / ½ po d'épaisseur) environ 454 g (1 lb)	C	10	10	Faire des fentes dans le gras.
		C	15	15	
Côtes d'agneau	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) environ 454 g (1 lb)	D	7	4	Faire des fentes dans le gras.
		D	10	9	
Bien cuit	À point Bien cuit	D D	14 9	10 6	
		D D	14 9	10 6	

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



Le four a 6 positions de grille.

Centrez les récipients dans le four.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au grill. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur. † D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires surviendront peut-être ». (Source : Sage Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. juin 1985.)

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

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

Comment régler le four pour utiliser le grill

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

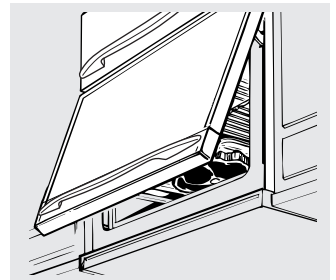
Laissez la porte du four ouverte à la brûlée pour le grill. La porte reste ouverte d'elle-même mais la température correcte est maintenue dans le four.

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

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

3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL (GRILL)** pour une température de grill **ELEVÉE**.

4 Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**.
 5 Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.

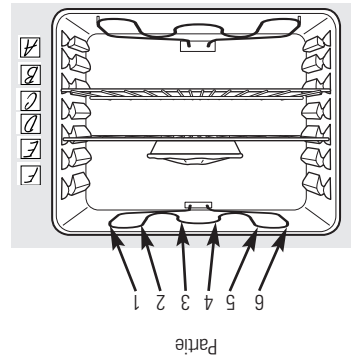


Si votre cuisinière est connectée sous 208 volts, vous pouvez obtenir des biftecks saignants en préchauffant le grill et en mettant la grille du four un niveau plus haut.

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

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

Le four a 6 positions de grille.



Centrez les récipients dans le four.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf haché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E	9	10	Espaces également. Jusqu'à 8 pâtés prennent la même durée.
Biftecks	2,5 cm (1 po) d'épaisseur 454 à 680 g (1 à 1 1/2 lb)	F E E	7 9 9	5 6-7 8-9	Les steaks d'une épaisseur inférieure à 1 po. cuisent en profondeur avant de brunir. Nous vous recommandons de les faire frire en poêle. Faire des fentes dans le gras.
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2 1/2 lb), fendre dans le sens de la longueur	C	25	10	Faire griller la peau en dessous d'abord.
Filets de poisson	0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût. Faire des fentes dans le gras.
Côtes de porc	2 (1,25 cm / 1/2 po d'épaisseur) environ 454 g (1 lb)	E	15	10	
Steaks de Saumon	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) environ 454 g (1 lb)	D	12	7-8	Graisser la casserole. Brossez les steaks avec du beurre fondu.

Guide de cuisson au grill – Élément de grill en 6 parties
 Pré-chauffez le grill pendant 2 minutes pour améliorer le résultat.

Utilisation du four.

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

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles

sont placées correctement sur les supports,

empêchent les grilles de sortir complètement

et de basculer.

Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à

ce qu'elle s'arrête.

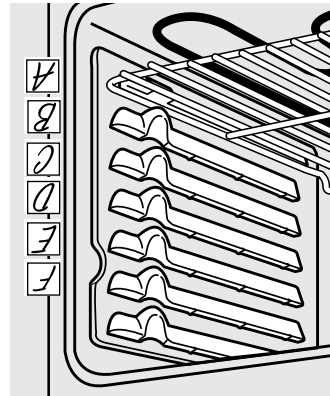
Pour retirer une grille, tirez-la vers vous,

soulevez l'avant et sortez-la.

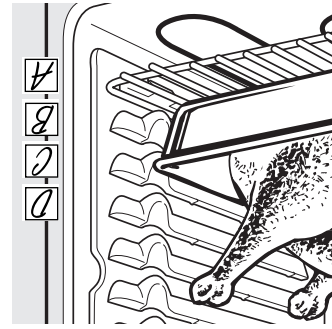
Pour remettre une grille, placez les extrémités

(butées) sur le support, soulevez l'avant et

poussez la grille en place.



Le four a 6 positions de grille.



Comment régler le four pour la cuisson ou le grill

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

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

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

Le four se met en place automatiquement.

L'afficheur indique **Pré (préchauffage)** pendant

la période de préchauffage. Quand le four

atteint la température choisie, le réglage

du four fait entendre plusieurs fois un Bip

et l'afficheur indique la température du four.

Pour changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et sur les touches + ou - pour obtenir la nouvelle température.

4 Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.

5 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée et puis retirez les aliments du four.

Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique.

Il est nécessaire de préchauffer le four pour

la cuisson des gâteaux, des biscuits,

de la pâtisserie et du pain.

L'afficheur indique **Pré (préchauffage)** pendant

la période de préchauffage. Quand le four atteint

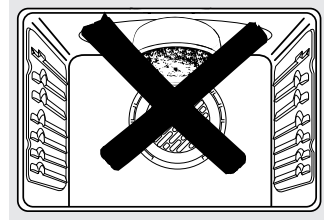
la température choisie, le réglage du four fait

entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur

indique la température du four.



Centrez les récipients dans le four.



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

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

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

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



7 (sur certains modèles) **Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**


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

Voyant lumineux **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**

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

Voyant lumineux **AUTOMATIC OVEN (FOUR AUTOMATIQUE)**

Ce voyant s'allume chaque fois que le four a été programmé à l'aide des fonctions **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** ou **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.

9 **Touche LUMIÈRE DE FOUR** ou 

Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.

10 **Touche -**

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

11 **Touche +**

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

Prise confort (sur certains modèles)

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120V située en haut du dossier de protection pour brancher de petits appareils électroménagers.

Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommageriez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Panne d'électricité

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

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

Voyants lumineux (sur certains modèles) **EDIT (ÉDITION)** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. **START TIME (HEURE DE DÉBUT)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** sont les seules touches éclairées si vous choisissez une de ces options. (Par exemple, vous choisissez **START TIME (HEURE DE DÉPART)** avec **BAKE (CUIRE)** - la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** demeure éclairée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. Elle s'éteint alors et la touche **BAKE (CUIRE)** s'allume).

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

14 **Touche BROIL (GRILL)** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de grill.

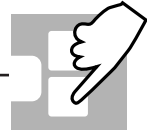
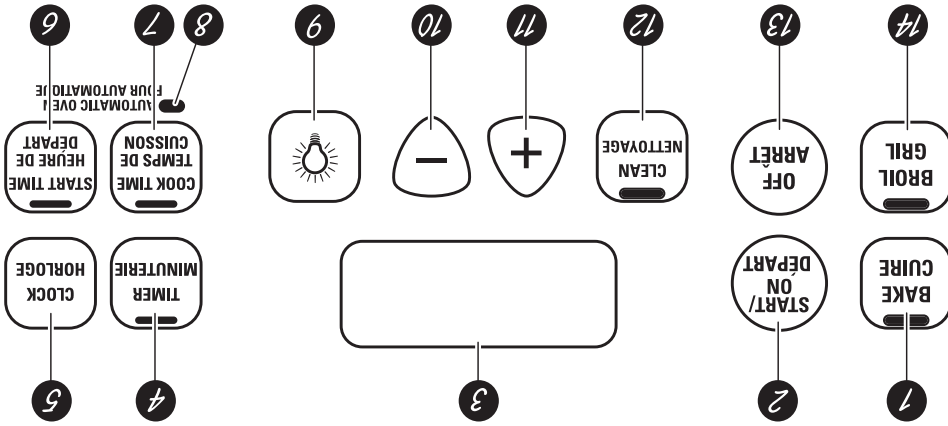
13 **Touche OFF (ARRÊT)** Appuyez sur cette touche pour annuler les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

12 **Touche CLEAN (NETTOYAGE)** Voyant lumineux **CLEAN (NETTOYAGE)** Clignote en mode d'édition - vous pouvez changer la durée du cycle d'autonettoyage à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode d'autonettoyage. À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyant s'éteint. Deverrouillez la porte.

12 **Touche CLEAN (NETTOYAGE)** (sur certains modèles) Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section **Utilisation du four autonettoyant**.

Utilisation des commandes du four.

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



Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

1 Touche BAKE (CUIRE)

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

Voyant lumineux CUIRE

Clignote en mode edit—vous pouvez changer la température du four à ce moment-là. Reste allumé quand le four est en mode cuisson.

2 Touche START/ON (DÉPART)

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

3 Afficheur

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

1

2

3

4

Touche TIMER (MINUTERIE)

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

Voyant lumineux TIMER (MINUTERIE)

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

5

Touche CLOCK (HORLOGE)

Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, puis appuyez les touches + et -.

6 Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)

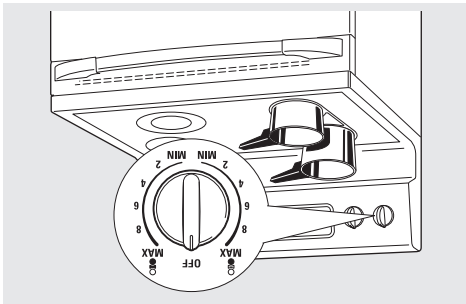
Utilisez avec les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** ou **CLEAN (NETTOYAGE)** pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.

Voyant lumineux START TIME (HEURE DE DÉBUT)

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

Réglez l'horloge.
L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant.
Si le code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autoneffoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. La poignée du verrou peut s'être déplacée, même légèrement, à partir de sa position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible à droite.

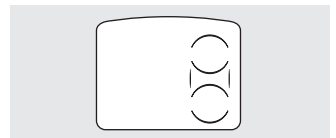
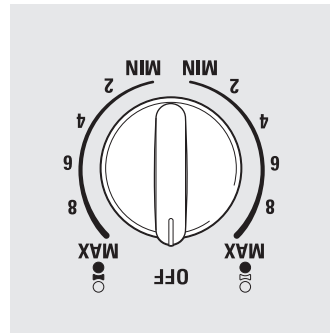
Utilisation de l'élément-pont (sur certains modèles)



Pour utiliser l'élément-pont, mettez le bouton de commande qui se trouve à l'avant et à gauche, dans le sens des aiguilles d'une montre à la position **BRIDGE BURNER (ÉLÉMENT-PONT)**.

Pour utiliser l'élément de surface en mode élément-pont complet, allumez aussi l'élément de surface qui se trouve à l'arrière et à gauche.

Pour utiliser seulement l'élément de surface de devant, mettez le bouton de commande en sens inverse des aiguilles d'une montre à la position **FRONT BURNER (BRÛLEUR AVANT)**.



Utilisation de la zone de réchauffage (WARMING ZONE) (sur certains modèles)

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

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

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

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

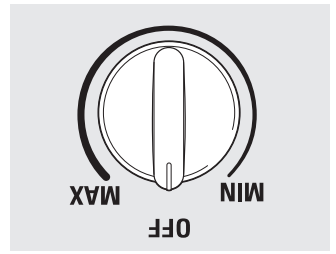
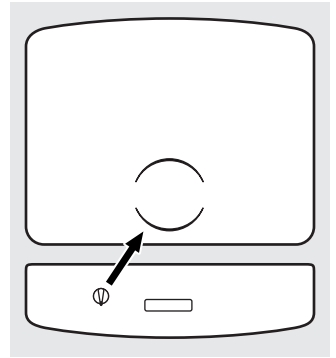
Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'au réglage souhaité.

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

Servez-vous toujours de poignées ou de gants isolants lorsque vous retirez les aliments de la ZONE DE RÉCHAUFFAGE parce que les ustensiles seront chauds.

Un voyant de surface CHAUDE s'allume lorsque la surface en verre est chaude, et il reste allumé jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour pouvoir être touchée. Des réglages plus bas sont susceptibles de ne pas chauffer suffisamment la surface en verre pour que le voyant lumineux de surface CHAUDE s'allume.

Un voyant pour la ZONE DE RÉCHAUFFAGE s'allume lorsque l'élément est en marche. **REMARQUE :** La ZONE DE RÉCHAUFFAGE ne devient pas rouge, au contraire des éléments de cuisson.



Utilisation des éléments de surface.

Réglage

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

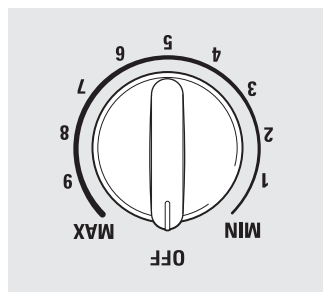
Aux positions **ARRÊT** et **MAX**, la commande se met en place avec un **délic**. Vous entendrez peut-être de légers **délics** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

Un voyant de surface **CHAUDE**, situé sur la surface de cuisson, brille quand un des éléments radiants est allumé. Ce voyant continuera à briller jusqu'à ce que la surface soit refroidie et atteigne la température approximative de 65,5 °C (150 °F).

Le voyant de surface chaude :

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

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

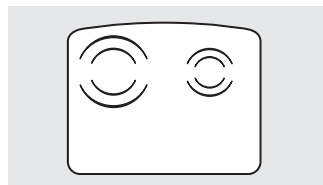
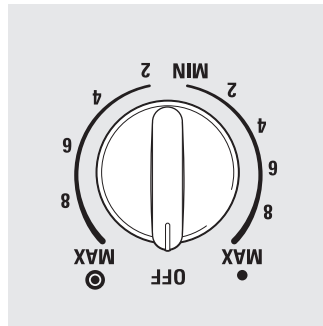


L'élément de surface de cuisson qui se trouve devant et à droite a 2 tailles de cuisson (1,5,2 cm [6 po] et 22,9 cm [9 po] ou 22,9 cm [9 po] et 30,5 cm [12 po] selon que le modèle), ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.

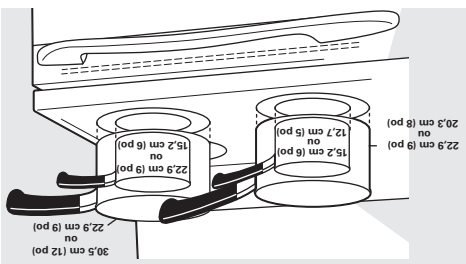
Sur certains modèles, l'élément de surface arrière (gauche) a aussi 2 tailles de surface de cuisson (1,2,7 cm [5 po] et 20,3 cm [8 po] ou 15,2 cm [6 po] et 22,9 cm [9 po] selon que le modèle).

Pour utiliser le petit élément de surface, mettez le bouton de commande **en sens inverse des aiguilles d'une montre** à la position **SMALL BURNER (PETIT BRÛLEUR)**.

Pour utiliser le grand élément, mettez le bouton de commande **dans le sens des aiguilles d'une montre** à la position **LARGE BURNER (GRAND BRÛLEUR)**.



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



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

⚠️ AVERTISSEMENT :

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

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

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

Vitrocéramique :

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

Poterie en grès :

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

Acier inoxydable :

recommandée

Aluminium :

aluminium lourd recommandée

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

Fond en cuivre :

recommandée

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

Conseils pour les mises en conserve

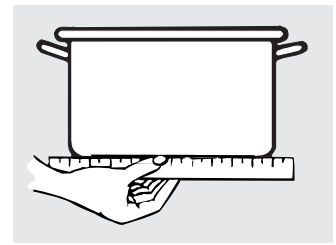
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface. Assurez-vous que son fond est plat. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves. Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez

N'utilisez pas les woks à fond bombé. Vous pourriez subir des brûlures graves si le wok se renversait.

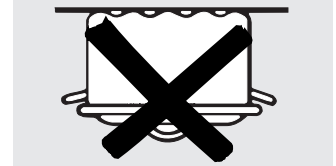
Utilisation d'un wok

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

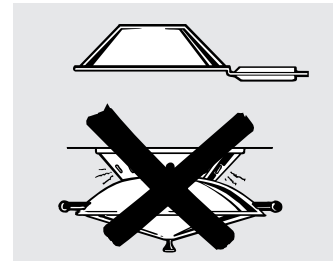
N'utilisez pas les woks munis d'anneaux de soutien.



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



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



Utilisez *seulement* des woks à fond plat.

À propos des éléments radiants de surface.

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

À propos des éléments radiants de surface

▲ AVERTISSEMENT :

REMARQUE : Sur les modèles dont le verre de la surface de cuisson est de couleur claire, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lorsqu'elles sont chaudes ou qu'elles refroidissent. Le changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit pour revenir à la température ambiante.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide. Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que les aliments continuent. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

- Les tâches d'eau (débris minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.
- N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.

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

La température de la surface de cuisson augmente avec le nombre d'éléments de surface en marche. Si 3 ou 4 éléments sont en marche, la température de la surface est élevée. Soyez toujours prudent quand vous touchez la surface de cuisson. Un voyant s'allume quand l'élément de surface est mis en marche. Le voyant de surface **CHAUDE** approprié est allumé quand son élément radiant correspond à ce que la surface ait refroidi à moins de 65,5 °C (150 °F).

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

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

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

Limiteur de température

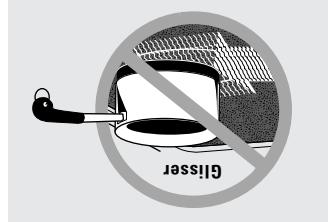
- Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.



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



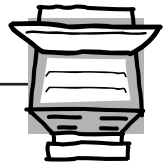
Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



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

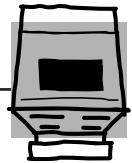
FOUR

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



- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignets ou mains entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.

AUTONETTOYAGE DU FOUR



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

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

TIROIR GARDE-CHAUD (sur certains modèles)



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

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

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

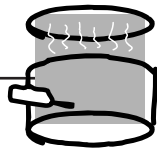


INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE

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



- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, poterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Soyez prudents lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre garde la chaleur après l'arrêt des commandes.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous que les aliments sont secs que possible. Le gras sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en résulter des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement. Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les instruments aiguisés, les bagues et autres bijoux et les rivets des vêtements.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre immédiatement avec un technicien qualifié si le verre crée un risque de déchargé électrique. Communiquer peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer un risque de déchargé électrique. Communiquer immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.

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

- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage.
- Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation, ou pendant le cycle d'autonettoyage.
- Soyez prudents lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles servant à mélanger sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces ustensiles pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
- Soyez prudents lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent créer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ



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

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendant lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.

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

- Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du pédon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.
- Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.

- Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les boîtes de conserve, à bonne distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements de murs en tissu, rideaux ou tentures combustibles à bonne distance de votre cuisinière.

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



CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

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

⚠ Avertissement!

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



DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

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

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Sur les modèles dotés d'un tiroir de rangement ou d'un panneau de protection, basculez avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait arrêter la cuisinière dans moins de 4 pouces. Si la cuisinière le cas, le dispositif doit être réinstallé. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrivée au dispositif antibasculement.

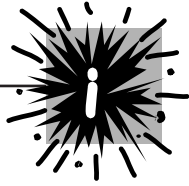
N'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

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



- Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.
- Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SEVÈRES peuvent en résulter.
- INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.

⚠ Avertissement



MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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



Cuisinières autonettoyantes, à éléments radiants

Instructions de sécurité 2-5

Mode d'emploi

Autonettoyage 22, 23

Caractéristiques cuisson et

rôtissage minutés 16

Caractéristique sabbat 18, 19

Caractéristiques spéciales 17

Commandes du four 10, 11

Éléments de surface 6-9

Four 12-14

Guide de cuisson au grill 13, 14

Horloge et minuterie 15

Réglage du thermostat—

Faites-le vous-même 19

Tiroir réchaud 20-21

Ustensiles 7

Entretien et nettoyage 24-29

Dépannage 30-34

Accessoires 35

Service à la clientèle

Garantie 36

Service à la clientèle 37

Inscrivez ci-dessous les numéros

de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

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

- ECBP82
- JCBP62
- JCBP65
- JCBP66
- JCBP67
- JCBP68
- JCBP70
- JCBP71
- JCBP78
- JCBP80
- JCBP81
- JCBP83
- JCB710

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>