



# Self-Cleaning Electric Ranges

*Safety Instructions* ..... 2-5

***Operating Instructions***

Clock and Timer .....13  
Cookware .....8, 9  
Oven .....10-20  
Oven Thermostat .....15  
Sabbath Feature .....20  
Self-Cleaning .....16, 17  
Surface Units ..... 6, 7  
Timed Baking & Roasting ... .14

***Care and Cleaning***

Control Knobs ..... 21  
Control Panel ..... 22  
Glass Cooktop ..... 25, 26  
Oven Door ..... 22  
Oven Light ..... 24  
Oven Shelves ..... 23  
Oven Vent ..... 21  
Stainless Steel Surfaces ..... 21  
Storage Drawer Removal .... 23

**Owner's Manual**

JCSP42

***Troubleshooting Tips***

Before You Call  
For Service ..... 27-30

***Consumer Support***

Consumer Support ..... 36  
Product Registration .... 33, 34  
Warranty ..... 35

**Write the model and serial numbers here:**

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

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



## IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

### **⚠ WARNING!**

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



### **⚠ WARNING ANTI-TIP DEVICE**

**All ranges can tip and injury could result.**

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

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

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

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

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

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



### IMPORTANT SAFETY NOTICE

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



### SAFETY PRECAUTIONS

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

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



## **⚠ WARNING!** SAFETY PRECAUTIONS

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

- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the back of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.  
Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.  
Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.  
Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door.  
**REMEMBER:** The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.



## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



### RADIANT SURFACE UNITS

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

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
  - Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
  - To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
  - Always turn the surface units off before removing cookware.
  - When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
  - Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
  - Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
  - Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
  - Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
  - If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
  - Always heat fat slowly, and watch as it heats.
  - Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
  - Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
  - Large scratches or impacts to glass doors or cooktops can lead to broken or shattered glass.
  - Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
  - Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
  - Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
  - Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
  - Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this. Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.
- When the cooktop is cool, use only the recommended cleaning cream to clean the cooktop.
  - To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
  - After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
  - Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.



## **⚠ WARNING!** OVEN

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

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



## SELF-CLEANING OVEN

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

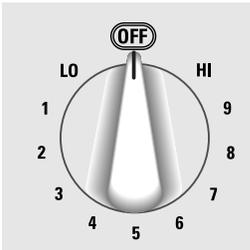
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny, silver-colored oven shelves (on some models) and all other cookware. See page 16.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.



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

## Using the surface units.

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



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

### How to Set

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

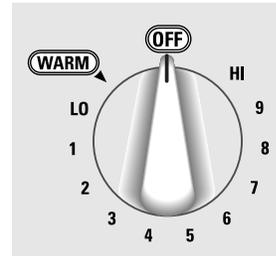
At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

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

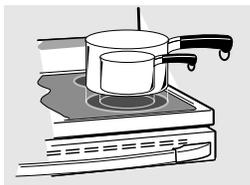
### Hot surface indicator light will:

- come on when the unit is hot to the touch.

- stay on even after the unit is turned off.
- glow until the unit is cooled to approximately 150°F.



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

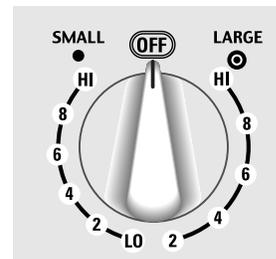


### Dual Surface Unit Control Knob

The right front surface unit has 2 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

To use the small (6 inch) surface unit, turn the control knob to the **SMALL** settings.

To use the large (9 inch) surface unit, turn the control knob to the **LARGE** settings.



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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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

### About the radiant surface units...

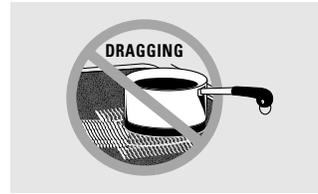
The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

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

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

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

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



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

- 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.

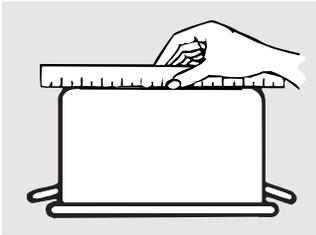
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

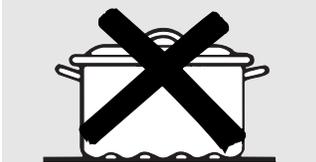
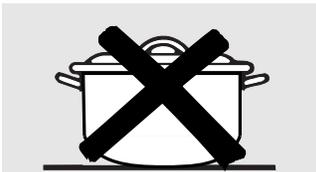
- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

## Selecting types of cookware.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

### **Stainless Steel:**

*recommended*

### **Aluminum:**

*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.

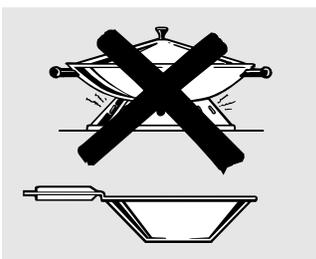
### **Home Canning Tips:**

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

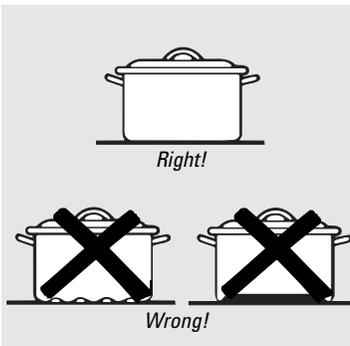


Use only flat-bottomed woks.

### **Wok Cooking**

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

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



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

### Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 1 inch of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

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

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

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

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

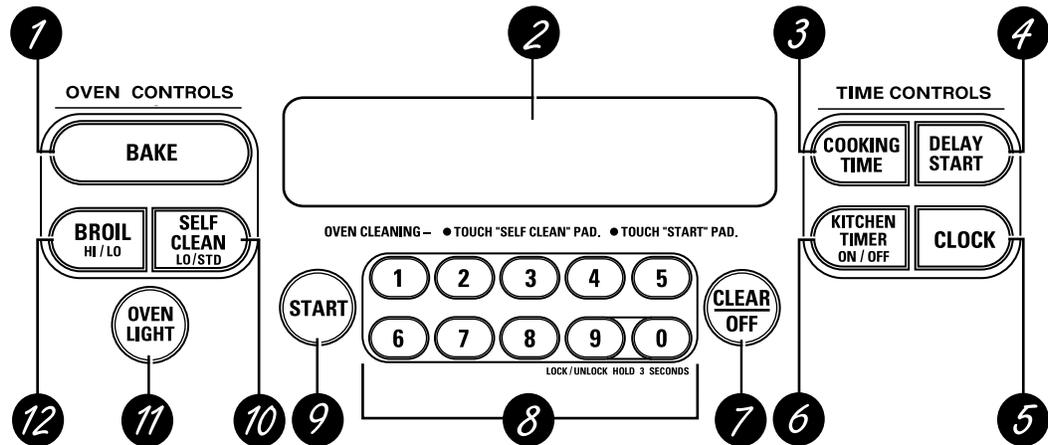
- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

#### CAUTION:

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

## Using the oven controls.

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

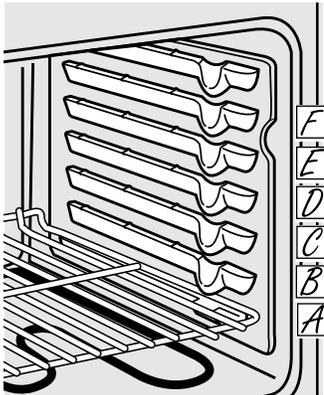


### Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1** **BAKE Pad**  
Press this pad to select the bake function.
- 2** **Display**  
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.  
*If "F-" and a number or letter flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.*  
*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.*
- 3** **COOKING TIME Pad**  
Press this pad and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 4** **DELAY START Pad**  
Use along with **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 5** **CLOCK Pad**  
Press this pad before setting the clock.
- 6** **KITCHEN TIMER ON/OFF Pad**  
Press this pad to select the timer feature.
- 7** **CLEAR/OFF Pad**  
Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 8** **Number Pads**  
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 9** **START Pad**  
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 10** **SELF CLEAN LO/STD Pad**  
Press this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- 11** **OVEN LIGHT Pad**  
Press this pad to turn the oven light on or off.
- 12** **BROIL HI/LO Pad**  
Press this pad to select the broil function.

# Using the oven.

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



The oven has 6 shelf positions.

## Before you begin...

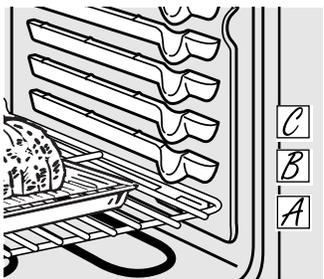
The shelves have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

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

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

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

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

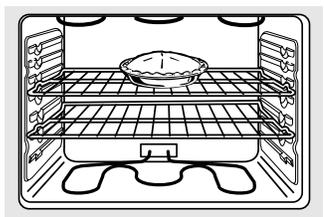


## How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired temperature.
- 3 Press the **START** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **CLEAR/OFF** pad when cooking is complete.

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

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



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.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This will take approximately 6 to 8 minutes.

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

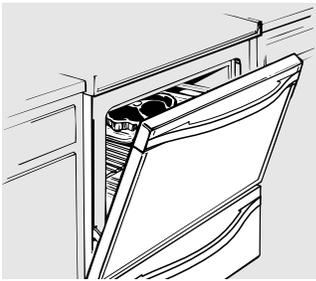
## Aluminum Foil

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

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

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

## Using the oven.



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

### How to Set the Oven for Broiling

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested shelf positions in the *Broiling Guide*.
- 3 Press the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.  
To change to **LO Broil**, press the **BROIL HI/LO** pad again.
- 4 Press the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

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

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

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.)

### Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
<b>Ground Beef</b>	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	D	13	8	Space evenly.
	4 lbs. (12 patties)	D	15	11	
<b>Beef Steaks</b>	3/4 to 1" thick 1 to 1 1/2 lbs.	Rare†	6	4	Steaks less than 3/4" thick are difficult to cook rare. Slash fat.
		Medium	8	6	
		Well Done	10	8	
Rare† Medium Well Done	1 1/2" thick 2 to 2 1/2 lbs.	D	10	8	
		D	15	10-12	
		D	20	20	
<b>Chicken</b>	1 whole cut up 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise Breast	C	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
		C	25	15	
<b>Bakery Product</b>	Bread (toast) English Muffin	F	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
		F	3-4		
<b>Lobster Tails</b>	2-4	C	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
<b>Fish Fillets</b>	1 lb. (1/4 to 1/2" thick)	E	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
<b>Salmon Steaks</b>	2 (1" thick) 2 (1/2 to 3/4" thick)	E	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
		E	10		
<b>Ham Slices</b> (precooked)	1/2" thick 1" thick	D	6	6	
		D	8	8	
<b>Pork Chops</b>	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	D	10	10	Slash fat.
		D	15	15	
<b>Lamb Chops</b>	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	E	7	4	Slash fat.
		E	10	9	
	2 (1 1/2" thick) about 1 lb.	E	9	6	
		E	14	10	

# Using the clock and timer.



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

## To Set the Clock

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

- 1 Press the **CLOCK** pad.
- 2 Press the number pads.
- 3 Press the **START** pad.



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

## To Set the Timer

- 1 Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
- 2 Press the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press **2, 4** and **5** in that order.

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

- 3 Press the **START** pad.
- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed.

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

## To Reset the Timer

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

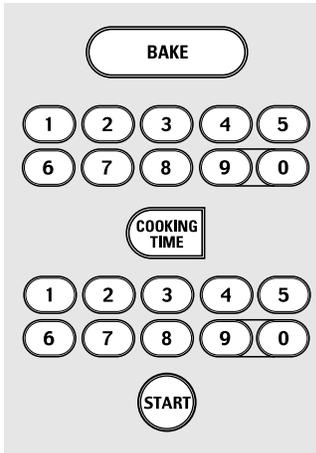
If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and then pressing the number pads to enter the new time you want.

## To Cancel the Timer

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

## Using the timed baking and roasting features.

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



### How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

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

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

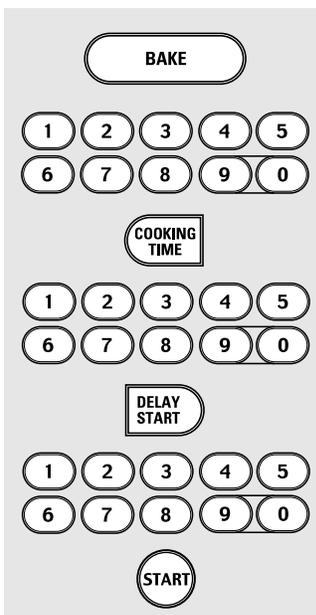
- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **START** pad.

The word **ON** and **100°** will be displayed. The cook time will begin to count down. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

At the end of timed baking, the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.



### How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

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

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

The oven will turn on automatically. The word **ON** and **100°** will be displayed. The cook time will begin to count down.

As the oven heats up, the display will show the changing temperature. The oven will cook for the programmed cooking time and shut off automatically.

At the end of timed baking, the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.

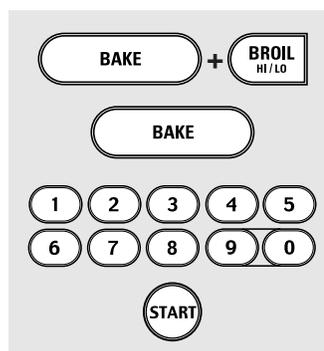
## Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

www.geappliances.ca

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

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

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



### To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display.  
Press **BAKE** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).
- 3 The oven temperature can be adjusted up as much as 35°F, or down as much as 35°F. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, press the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

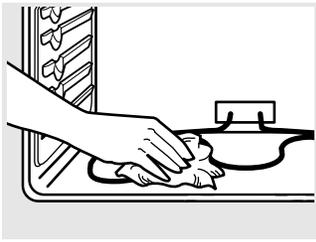
## The type of margarine will affect baking performance!

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

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

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

## Using the self-cleaning oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

### Before a Clean Cycle

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

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

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

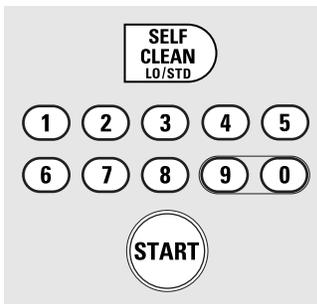
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

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

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

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

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



### How to Set the Oven for Cleaning

**1** Press the **SELF CLEAN LO/STD** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

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

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

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

**3** Press the **START** pad.

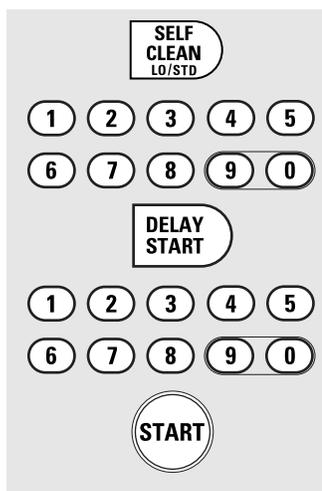
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** door light goes off.

When this **LOCKED** door light is off, open the door.

■ The words **LOCKED** or **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.

■ To stop a clean cycle, press the **CLEAR/OFF** pad. When the **LOCKED** door light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

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



### How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Press the **SELF CLEAN LO/STD** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time. A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.
- 2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

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

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

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

When the **LOCKED DOOR** light is off, open the door.

### After a Clean Cycle

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

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

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

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

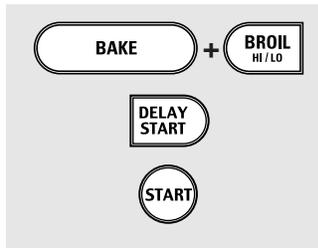
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN LO/STD** pad.
- If the shelves become hard to slide, wipe the shelf supports with cooking oil.

## Special features of your oven control.

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

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

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

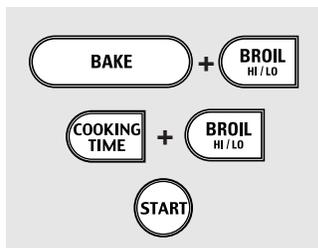


### 12-Hour Shut-Down

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 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **DELAY START** pad. The display will show **12 shdn** (12-hour shut-down). Press the **DELAY START** pad again and the display will show **no shdn** (no shut-down).
- 3 Press the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



### Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **COOKING TIME** and **BROIL HI/LO** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).
- 3 Press the **COOKING TIME** and **BROIL HI/LO** pads again at the same time. The display will show **C** (Celsius).
- 4 Press the **START** pad.



### Control Lockout

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

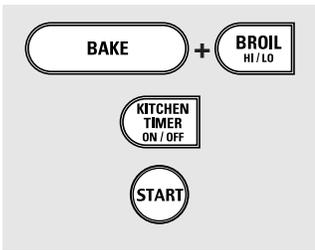
**To lock/unlock the controls:**

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

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

#### NOTE:

- The control lockout mode will not affect the **CLOCK**, **KITCHEN TIMER ON/OFF** and **OVEN LIGHT ON/OFF** touch pads.

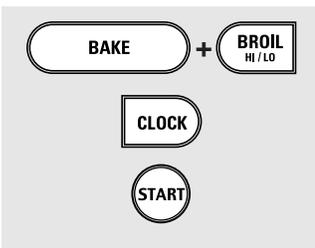


### Tones at the End of a Timed Cycle

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

To cancel the 6-second beep:

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display shows **CON BEEP** (continual beep). Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Press the **START** pad.

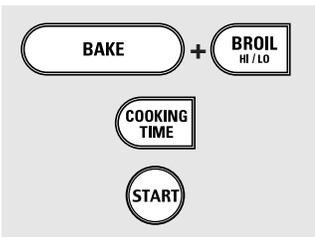


### 12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

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

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
  - 2 Press the **CLOCK** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, press the **START** pad.
- Press the **CLOCK** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, press the **START** pad.
- Press the **CLOCK** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, press the **START** pad.
- NOTE:** If the clock is in the black-out mode you will not be able to use the Delay Start function.



### Cook and Hold

Your control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished.

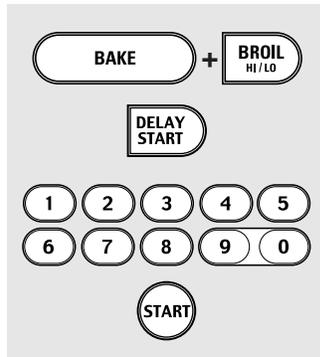
To activate this feature, follow the steps below.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **COOKING TIME** pad. The display will show **Hld OFF**. Press the **COOKING TIME** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.
- 3 Press the **START** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

## Using the Sabbath Feature. (on some models) (Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.)

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

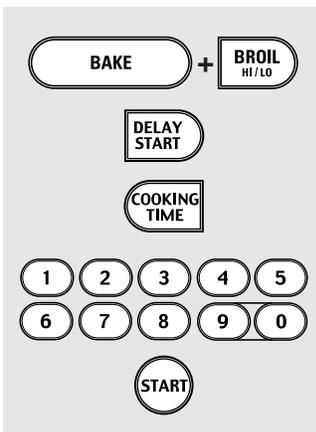
Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.  
**NOTE:** If bake or broil appears in the display, the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.
- 2 Tap the **DELAY START** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.

- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute,  $\supset$   $\subset$  will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If  $\supset$   $\subset$  doesn't appear in the display, start again at Step 4.

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

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



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

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

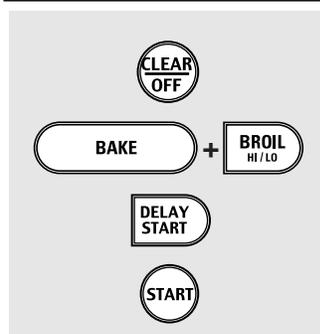
Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.  
**NOTE:** If bake or broil appears in the display, the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.
- 2 Tap the **DELAY START** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Touch the **COOKING TIME** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START** pad.

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

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

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



### How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **CLEAR/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 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **DELAY START** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display.

**12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.

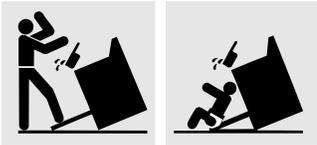
- 5 Touch the **START** pad.

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

## Care and cleaning of the range.

www.geappliances.ca

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



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

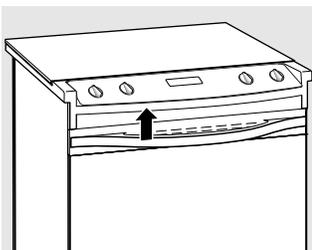
### Control Knobs

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 left side of the door.

This area could become hot during oven use.

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

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

### Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## Care and cleaning of the range.

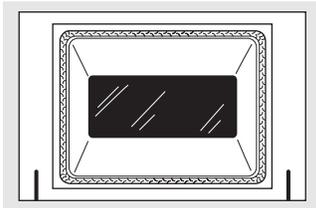
### Painted Surfaces

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

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

### Control Panel

- Clean up splatters with a damp cloth.
- You may also use a glass cleaner.
- Remove heavier soil with warm soapy water.
- Do not use abrasives of any kind.



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

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

### Cleaning the Oven Door

#### To clean the inside of the door:

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

#### To clean the outside of the door:

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

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

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

### Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for easier access to the light bulb and for removing the oven floor.

Do not lift the door by the handle.

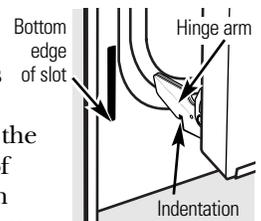
#### To remove the door:

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

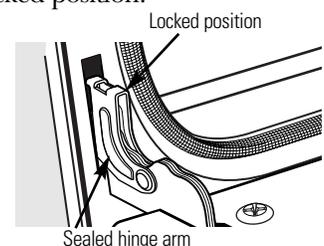
#### To replace the door:

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

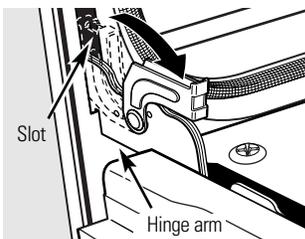
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



- 3 Fully open the door.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



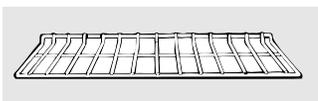
- 5 Close the oven door.



Hinge lock (unlocked position)



Removal position

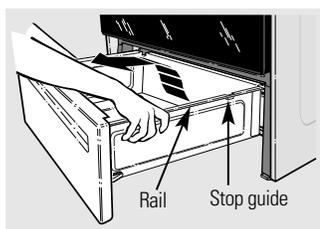


### Oven Shelves

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

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

To make the shelves slide more easily, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.



### Storage Drawer Removal (on some models)

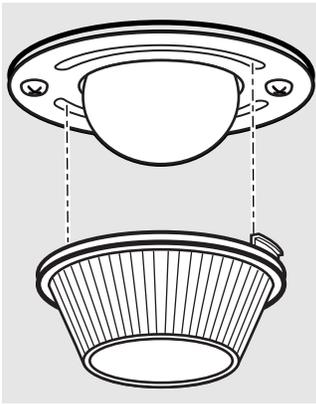
#### To remove the drawer:

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

#### To replace the drawer:

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

## Care and cleaning of the range.



### Oven Light Replacement

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

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

#### To remove the cover:

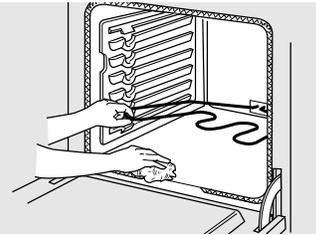
- 1 Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove.

*Do not remove any screws to remove the cover.*

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

#### To replace the cover:

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



### 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.



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

## Normal Daily Use Cleaning

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

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

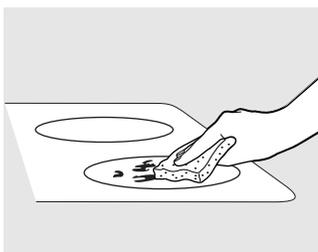
- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.

- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.

- 4 Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.

- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops or a Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch blue scrub pad.

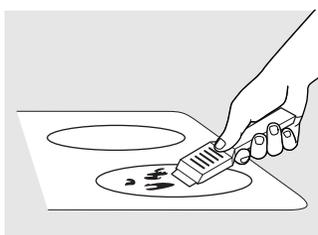
## Burned-On Residue

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

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using the included CERAMA BRYTE® 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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Centre. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

**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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

## Cleaning the glass cooktop.

### 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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.
- This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

## Glass surface—potential for permanent damage.

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

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
- Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - 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 order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

**National Parts Centre**                    **800.626.2002**  
**CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner** .....# WX10X300  
**CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper** .....# WX10X0302  
**Kit** .....# WB64X5027  
*(Kit includes cream and cooktop scraper)*  
**CERAMA BRYTE® 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul>
<b>Surface units do not work properly</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul>
<b>Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface</b>	<p>Incorrect cleaning methods being used.</p> <p>Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.</p> <p>Cookware has been slid across the cooktop surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.</li> <li>To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.</li> </ul>
<b>Areas of discoloration on the cooktop</b>	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
	Hot surface on a model with a white glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</li> </ul>
<b>Plastic melted to the surface</b>	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Glass surface – potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
<b>Pitting (or indentation) of the cooktop</b>	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Call a qualified technician for replacement.</li> </ul>
<b>Frequent cycling off and on of surface units</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use only flat cookware to minimize cycling.</li> </ul>
<b>Control signals after entering cooking time or delay start</b>	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>BAKE</b> pad and desired temperature or the <b>SELF CLEAN</b> pad and desired clean time.</li> </ul>
<b>Food does not bake or roast properly</b>	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Adjust the oven thermostat – Do it yourself!</i> section.</li> </ul>

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Clock and timer do not work</b>	<b>Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.</li> </ul>
	<b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	<b>Oven controls improperly set.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the clock and timer</i> section.</li> </ul>
<b>Oven light does not work</b>	<b>Light bulb is loose or defective.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tighten or replace the bulb.</li> </ul>
	<b>Switch operating light is broken.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>
<b>Food does not broil properly</b>	<b>Door not open to the broil stop position as recommended.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	<b>Oven controls improperly set.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you press the <b>BROIL HI/LO</b> pad.</li> </ul>
	<b>Improper shelf position being used.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
	<b>Cookware not suited for broiling.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For best results, use a pan designed for broiling.</li> </ul>
	<b>In some areas the power (voltage) may be low.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>• Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	<b>Oven thermostat needs adjustment.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Adjust the oven thermostat – Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
<b>Oven will not work</b>	<b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	<b>Oven controls improperly set.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
<b>Storage drawer is crooked</b>	<b>Rear drawer support is on top of the guide rail.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.</li> </ul>
<b>Storage drawer won't close</b>	<b>Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
	<b>Rear drawer support is on top of the guide rail.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of your range</i> section.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Oven will not self-clean</b>	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
<b>“Crackling” or “popping” sound</b>	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>
<b>Excessive smoking during a clean cycle</b>	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>LOCKED</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</li> </ul>
<b>Oven door will not open after a clean cycle</b>	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the oven to cool below locking temperature.</li> </ul>
<b>Oven not clean after a clean cycle</b>	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.</li> </ul>
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
<b>“LOCKED” flashes in the display</b>	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Close the oven door.</li> </ul>
<b>“LOCKED” light is on when you want to cook</b>	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Allow the oven to cool.</li> </ul>
<b>“F— and a number or letter” flash in the display</b>	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>CLEAR/OFF</b> pad. Put the oven back into operation.</li> </ul>
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul>

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Display goes blank</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Special features of your oven control</i> section.</li> </ul>
<b>Display flashes</b>	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset the clock.</li> </ul>
<b>Unable to get the display to show "SF"</b>	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b>BAKE</b> and <b>BROIL HI/LO</b> pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.</li> </ul>
<b>Power outage, clock flashes</b>	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <b>CLEAR/OFF</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.</li> </ul>
<b>"Burning" or "oily" odor emitting from the vent</b>	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Strong odor</b>	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"> <li>• This is temporary.</li> </ul>





---

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

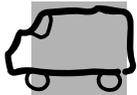
### OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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: <a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: <a href="http://www.electromenagersge.ca">www.electromenagersge.ca</a>		POSTER À: <b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
<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.			

# Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centres, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at [www.geappliances.ca](http://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.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop (if included) caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- Damage to the glass cooktop (if included) caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

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

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

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

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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## **Consumer Support.**

---



### *GE Appliances Website*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

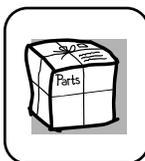
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



### *Schedule Service*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

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



### *Parts and Accessories*

**[www.GEAppliances.ca](http://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](http://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](http://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.

[www.electromagersge.ca](http://www.electromagersge.ca)

### Site Internet GE

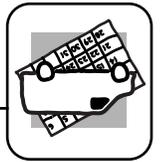
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



[www.electromagersge.ca](http://www.electromagersge.ca)

### Prise de rendez-vous

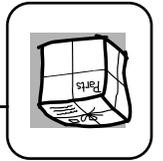
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



[www.electromagersge.ca](http://www.electromagersge.ca)

### Pièces et accessoires

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

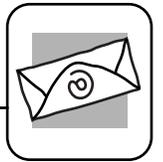


[www.electromagersge.ca](http://www.electromagersge.ca)

### Pour nous contacter

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

1 Factory Lane  
Moncton, Nouveau-Brunswick  
E1C 9M3



[www.electromagersge.ca](http://www.electromagersge.ca)

### Enregistrement des appareils

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



# Garantie de la cuisinière électrique.



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

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

## Pendant une période de :

**Mabe remplacera :**

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

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'œuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

## Ce que Mabe ne couvre pas :

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

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

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

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

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

<b>Service à la clientèle</b>
<b>Dépannage</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>
<b>Mode d'emploi</b>
<b>Consignes de sécurité</b>

# Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage



Problème	Causes possibles	Que faire
L'écran se vide	Un fusible de votre résidence peut être grille ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou ramenez le disjoncteur à la position normale.</li> </ul>
L'écran clignote	Il y a eu panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez l'heure à nouveau.</li> </ul>
Impossible d'afficher « SF » à l'écran	Vous n'avez pas appuyé sur les touches de commande du four de la bonne façon.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous devez appuyer simultanément sur les touches <b>BAKE</b> et <b>BROIL HI/LO</b> et les maintenir durant 3 secondes.</li> </ul>
Panne de courant - l'heure clignote	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez l'heure à nouveau. Si le four était utilisé au moment de l'arrêt, vous devez le programmer à nouveau : appuyez sur la touche <b>CLEAR/OFF</b>, réglez l'heure et programmez une fonction de cuisson.</li> </ul>
Une odeur de brûlé ou huileuse s'échappe de l'évent	Cette situation est normale lorsqu'un four est neuf et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour accélérer le processus, réglez un programme d'autonettoyage pour une période minimale de 3 heures. Consultez la section <i>Fonctionnement du four autonettoyant</i>.</li> </ul>
Fortes odeurs	Durant les premières utilisations du four, une odeur en provenance de l'isolation qui entoure l'intérieur du four est normale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'une situation temporaire.</li> </ul>

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Que faire
Le programme d'autonettoyage du four ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour régler un programme d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allouez du temps pour permettre au four d'atteindre la température de la pièce et réglez à nouveau la commande.</li> </ul>
Bruit de crépitement ou de craquement	Il s'agit des sons émis par le métal lorsqu'il chauffe ou refroidit durant les programmes de cuisson et de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'agit d'une situation normale.</li> </ul>
Fumée excessive durant le programme d'autonettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur la touche <b>BROIL HI/LO</b>. Ouvrez les fenêtres pour permettre à la fumée de s'échapper. Attendez jusqu'à ce que le voyant <b>LOCKED</b> s'éteigne. Essuyez l'excès de saleté et réglez un programme d'autonettoyage.</li> </ul>
La porte du four ne s'ouvre pas après un programme d'autonettoyage	Le four est trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allouez du temps pour que le four refroidisse sous la température de verrouillage.</li> </ul>
Le four n'est pas propre après un programme d'autonettoyage	Commande du four mal réglée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consultez la section <i>Fonctionnement du four autonettoyant</i>.</li> </ul>
La porte du four est allumée lorsque vous désirez utiliser une fonction de cuisson.	Le voyant <b>LOCKED</b> est allumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur la touche <b>CLEAR/OFF</b>. Allouez du temps pour permettre au four de refroidir.</li> </ul>
« F » et un nombre ou une lettre clignotent à l'écran	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur la touche <b>CLEAR/OFF</b>. Ramenez le four en opération.</li> </ul>
	Si le code d'erreur se répète :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez l'alimentation électrique à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-la. Si le code d'erreur se répète, placez un appel de service.</li> </ul>

# Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage



Problème	Causes possibles	Que faire
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise murale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la fiche de l'appareil soit branchée dans une prise de courant sous tension, convenablement mise à la terre.</li> </ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas	Commande du four mal réglée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i>.</li> </ul>
	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resserrez ou remplacez l'ampoule.</li> </ul>
	L'interrupteur d'éclairage est brisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez un appel de service.</li> </ul>
Les aliments ne grillent pas convenablement	La porte du four n'est pas ouverte à la position de grillage recommandée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Les commandes du four sont incorrectement réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche <b>BROIL HI/LO</b>.</li> </ul>
	La hauteur de la grille n'est pas la bonne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez le <i>Guide de grillage</i>.</li> </ul>
	L'ustensile de cuisson ne convient pas pour le grillage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.</li> </ul>
	Dans certaines régions, la tension (voltage) peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez l'élément de grillage pendant 10 minutes.</li> <li>Utilisez la durée de grillage la plus longue recommandée dans le <i>Guide de grillage</i>.</li> </ul>
La température du four est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Réglage du thermostat - Faites-le vous-même</i>.</li> </ul>
La four ne fonctionne pas	Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou ramenez le disjoncteur à la position normale.</li> </ul>
	Commande du four mal réglée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Le support arrière du tiroir repose sur le dessus du rail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le tiroir. Voyez <i>Enlèvement du tiroir</i> dans la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
Le tiroir de rangement penche	Le support arrière du tiroir repose sur le dessus du rail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le tiroir. Voyez <i>Enlèvement du tiroir</i> dans la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
Le tiroir de rangement ne ferme pas	Le cordon d'alimentation peut bloquer le tiroir dans la partie inférieure de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le tiroir. Voyez <i>Enlèvement du tiroir</i> dans la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>
	Le support arrière du tiroir repose sur le dessus du rail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le tiroir. Voyez <i>Enlèvement du tiroir</i> dans la section <i>Utilisation du four</i>.</li> </ul>

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

# Avant d'appeler un réparateur...

www.electromenagersge.ca

Conseils de dépannage  
Épargnez temps et argent! Consultez d'abord les tableaux  
qui suivent et vous n'aurez peut-être pas à appeler un  
réparateur.



Problème	Causes possibles	Que faire
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	● Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Les éléments de surface ne maintiennent pas une ébullition ou la cuisson n'est pas assez rapide	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	● Vérifiez que la bonne commande soit réglée pour l'élément que vous utilisez.
De petites égratignures (peuvent ressembler à des fentes) sur la surface de cuisson en verre	Des ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux sont utilisés ou des particules grossières (sel ou sable) se trouvent entre les ustensiles de cuisson et la surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson ont été grillés sur la surface de cuisson.	● On ne peut faire disparaître les petites égratignures, mais elles deviendront moins visibles grâce aux nettoyages répétés dans le temps. ● Pour éviter les égratignures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson et que les ustensiles de cuisson soient propres avant de les utiliser. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est lisse.
Decoloration sur la surface de cuisson en verre	Renversements non nettoyés avant la prochaine utilisation.	● Référez-vous à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre. ● Il s'agit d'une situation normale. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Cette situation est temporaire et disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.
Du plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la surface de cuisson chaude.	● Consultez les renseignements relatifs à la Surface en verre - potentiel de dommages dans la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre. ● Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Picots (ou indentations) sur la surface de cuisson en verre	Mélange chaud sucré renversé sur la surface de cuisson.	● Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Les éléments s'allument et s'éteignent fréquemment	Des ustensiles de cuisson qui ne conviennent pas sont utilisés.	● Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat pour réduire les cycles de marche/arrêt.
Un signal sonore se fait entendre après que vous avez entre la durée de cuisson ou l'heure de mise en marche	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée pour l'autonettoyage.	● Appuyez sur la touche <b>BAKE</b> et la température désirée ou la touche <b>SELF CLEAN</b> et la durée d'autonettoyage désirée.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas convenablement	Les commandes du four sont incorrectement réglées.	● Consultez la section Utilisation du four.
	L'emplacement de la grille est incorrecte, ou la grille n'est pas de niveau.	● Consultez la section Utilisation du four.
	Vous utilisez un ustensile de cuisson qui ne convient pas ou dont le format est inadéquat.	● Consultez la section Utilisation du four.
	Le thermostat du four doit être ajusté.	● Consultez la section Réglage du thermostat - Faites-le vous-même.

## Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

### Marques de métal et égratignures

- 1 Prenez garde de ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur votre surface de cuisson. Ils laisseront des marques de métal sur la surface.  
Affin d'éviter que la décoloration devienne permanente, vous devez l'enlever immédiatement avant d'utiliser la surface de cuisson de nouveau.
- MISE EN GARDE :** Vérifiez bien le fond des casseroles pour vous assurer qu'il n'y a pas d'irrégularités qui égratigneraient la surface de cuisson.
- 2 Si les chaudrons à mince couche d'aluminium ou de cuivre chauffent à vide, le recouvrement peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

## Surface en verre—potentiel de dommages permanents.

### Renversements de substances sucrées et plastique fondu

- 1 Éteignez tous les éléments. Enlevez les casseroles chaudes.
  - 2 Portez une mitaine pour le four et :
    - a. Utilisez le grattoir à lame pour déplacer la saleté vers une région froide de la surface de cuisson.
    - b. Enlever le renversement à l'aide d'un essuie-tout.
  - 3 Laissez la saleté résiduelle jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi. N'utilisez par les éléments de surface tant que vous n'aurez pas enlevé complètement les résidus.
- REMARQUE :** Si des picots ou indentations sont déjà présents dans la surface en verre, la surface de cuisson en verre devra être remplacée. Dans ce cas, vous devrez placer un appel de service.

### Pour commander des pièces

Pour commander la crème Cerama Brite® et le grattoir à lame, veuillez appeler notre numéro sans frais : **1-800-361-3400**

**Nettoyant CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre** . . . . . # WX10X300

**Grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre** . . . . . # WX10X0302

**Trousse** . . . . . # WBB4X5027  
(la troussse comprend un flacon de crème et un grattoir)

**Eponges nettoyantes CERAMA BRYTE® pour tables de cuisson en verre** . . . . . # WX10X350

Agitez bien la crème. Appliquez quelques gouttes de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre directement sur la surface de cuisson.

Utilisez un essuie-tout ou une éponge nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre pour nettoyer toute la surface de cuisson.

Utilisez un torchon sec ou un essuie-tout pour enlever tout résidu de nettoyage. Il n'est pas nécessaire à rincer.

**REMARQUE :** Il est très important de NE PAS utiliser la surface de cuisson avant qu'elle ait été nettoyée à fond.

**3** Agitez bien la crème. Appliquez quelques gouttes de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre, frottez la région où se trouvent les résidus, en appliquant une pression si nécessaire.

**4** S'il reste des résidus, répétez les étapes précédentes au besoin.

**5** Pour une protection supplémentaire, après que tous les résidus aient été enlevés, polissez la surface complète avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre et un essuie-tout.

**4** Pour une protection supplémentaire, après que tous les résidus aient été enlevés, polissez la surface complète avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre et un essuie-tout.

## Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

### Nettoyage régulier

Pour nettoyer la surface de cuisson en verre, utilisez **SEULEMENT** la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. Pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en verre, suivez les étapes suivantes :

**1** Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre. Cela vous permettra de protéger la surface et rendra les nettoyages plus faciles.

**2** L'usage quotidien de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson vous aidera à lui garder son apparence neuve.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement. Utilisez le nettoyant CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre.

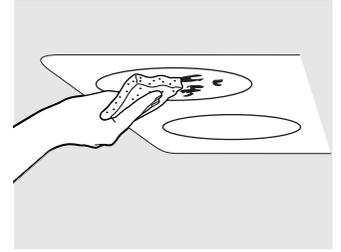
### Pour la saleté brûlée

**MISE EN GARDE :** Des DOMMAGES peuvent se présenter sur la surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autre que l'éponge nettoyante qui accompagne la table de cuisson.

**1** Laissez la surface de cuisson refroidir.

**2** Étendez quelques gouttes de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre sur toute la région des résidus brûlés.

**3** À l'aide de l'éponge nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre, étendez quelques gouttes de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre sur toute la région des résidus brûlés. Utilisez l'éponge nettoyante CERAMA BRYTE® pour enlever tout résidu.



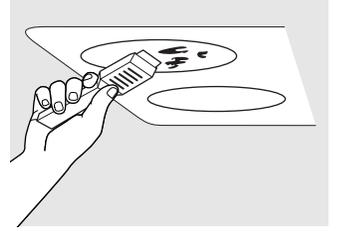
Utilisez une éponge nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre ou une éponge de récurage bleue Scotch Brite®, tout usage et sans égratignures.

### Pour la grosse saleté brûlée

**1** Laissez la surface de cuisson refroidir.

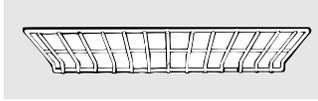
**2** Tenez le grattoir à un angle de 45° contre la surface en verre et grattez la saleté. Il sera nécessaire d'appuyer davantage sur le grattoir à lame pour enlever les résidus.

**3** Après l'utilisation d'un grattoir à lame, étendez quelques gouttes de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre sur toute la région des résidus brûlés. Utilisez l'éponge nettoyante CERAMA BRYTE® pour enlever tout résidu.



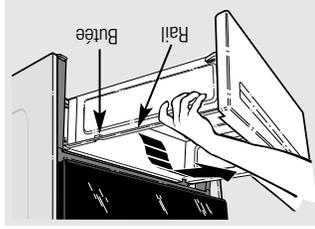
On peut se procurer le grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en verre et tous les accessoires recommandés dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section « Comment commander des pièces » à la page suivante.

**REMARQUE :** N'utilisez pas une lame émousée ou ébréchée.



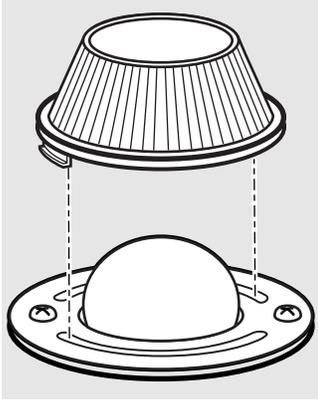
**Grilles du four**  
Nettoyez les grilles du four avec un nettoyant abrasif ou de la laine minérale. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau claire et séchez avec un linge propre.  
**REMARQUE :** Les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être laissées dans le four au cours du programme d'auto-nettoyage, mais elles perdront leur lustre, prendront une teinte foncée et seront difficile à glisser.

Si les grilles deviennent difficile à glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou d'huile à cuisson sur un essuie-tout et essuyez les supports de grilles à l'intérieur du four avec l'essuie-tout.



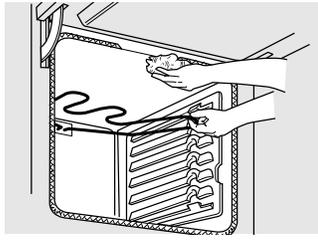
**Tiroir de rangement amovible (sur certains modèles)**  
**Enlèvement du tiroir :**  
1 Tirez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.  
2 Soulevez le devant du tiroir jusqu'à ce que les butées libèrent les glissières.  
3 Enlevez le tiroir.

**Remise en place du tiroir :**  
1 Placez les rails du tiroir sur les glissières.  
2 Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.  
3 Soulevez le devant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées libèrent les glissières.  
4 Abaissez le devant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.



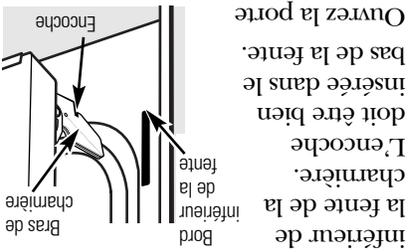
**Ampoule du four**  
**MISE EN GARDE :** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation électrique ou en débranchant le disjoncteur au panneau de distribution principal. Laissez l'ampoule et le couvre-lampe refroidir complètement.  
1 Tourner le couvre-lampe d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.  
2 Placez une nouvelle ampoule de 40 watts pour électroménagers ou une ampoule halogène à deux branches, selon le cas.

**Pour remettre le couvre-lampe en place :**  
1 Placez les languettes du couvre-lampe dans les encoches de la douille de la lampe. Tourner le couvre-lampe dans le sens des aiguilles d'une montre.



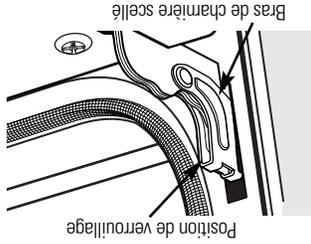
**Éléments chauffants du four**  
Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou l'élément de grillage. La saleté brûlera lorsque les éléments chaufferont.  
Pour nettoyer le fond du four, soulevez doucement l'élément de cuisson, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse.

2 En maintenant la porte à la position d'enlèvement, placez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente.



3 Ouvrez la porte complètement.

4 Poussez les verrous des charnières vers le haut contre l'encadrement de l'ouverture du four, en position de verrouillage.



5 Fermez la porte du four.

**Porte de four basculante**

La porte du four est amovible afin de faciliter l'accès à l'ampoule de la lumière et au plancher du four.

*Évitez de soulever la porte par la poignée.*

**Pour enlever la porte :**

1 Ouvrez la porte complètement.

2 Tirez les verrous des charnières vers le bas (vers la porte) en position de déverrouillage. Utilisez un outil si nécessaire.

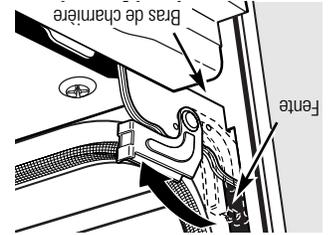
3 Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

4 Fermez la porte jusqu'à la position d'enlèvement, c'est-à-dire à mi-chemin entre la position de cuisson sous le gril (Broil) et la position de fermeture complète.

5 Soulevez la porte en tirant vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes.

**Pour replacer la porte :**

1 Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.



# Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

## Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent la porte, le dessus du tableau de commande et le devant du tiroir. Nettoyez ces surfaces avec de l'eau savonneuse ou une solution de vinaigre et d'eau.

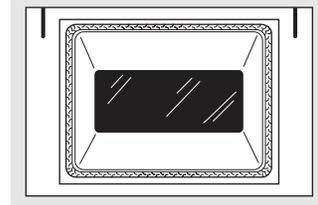
## Tableau de commande

- Nettoyez les renversements avec un linge humide.
- Vous pouvez également utiliser du nettoyant pour les vitres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs d'aucune sorte.

## Nettoyage de la porte du four

### Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'auto-nettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récureur de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.



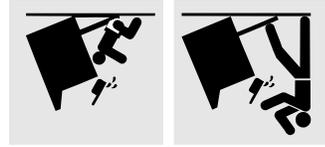
Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.

### Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.
- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racleur éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

Assurez-vous que toutes les commandes soient éteintes et que les surfaces soient froides avant de nettoyer une pièce quelconque de votre cuisinière.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif antibasculement soit de nouveau engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Autrement, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures.



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

Pour ne pas endommager le fini de l'appareil, le meilleur moyen d'enlever les résidus de ruban gommé servant à l'emballage et les étiquette des électroménagers neufs consiste à appliquer un peu de détergent liquide pour la vaisselle, d'huile minérale ou d'huile de cuisson.

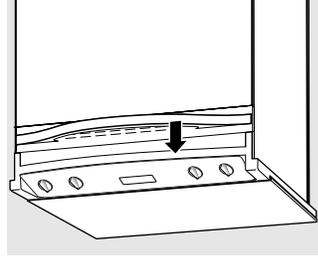
**REMARQUE :** Il faut enlever le ruban gommé qui recouvre toutes les pièces. Vous ne pourrez enlever ce ruban gommé si il est cuit sur la pièce.

**Boutons de contrôle**

Les boutons de contrôle se retirent pour faciliter le nettoyage.  
 Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter que les boutons sont en position **OFF (ARRÊT)**.  
 Lavez les boutons dans de l'eau et du savon ou du vinaigre et de l'eau chaude, mais ne laissez pas tremper.

**Évent du four**

L'évent du four est situé au-dessus du côté gauche de la porte.  
 Cette région peut devenir très chaude durant l'utilisation du four.  
 Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent.



**Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)**

**N'utilisez pas de tampons de laine d'acier. Ils pourraient rayer la surface.**  
 Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Centre national de pièces 1.800.661.1616  
 www.electromenagers.ca

# Fonction Shabbath. (Sur certains modèles)

(Congue pour la Shabbath Juive et les Fêtes.)

La fonction Shabbath peut être utilisée pour cuisson/rôtissage seulement. Elle ne peut être utilisée pour la cuisson par convection, la cuisson sur le gril, l'autonettoyage ou la cuisson avec la fonction de mise en marche différée. **REMARQUE :** L'éclairage du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) lorsque la porte est ouverte, et s'éteint lorsque la porte est fermée. L'ampoule peut être enlevée. Veuillez vous référer à la section Remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles dont le tableau de commande est doté d'un interrupteur d'éclairage, vous pouvez l'utiliser pour allumer ou éteindre l'éclairage.

## Réglage du mode Cuisson/rôtissage régulier

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure. Appuyez sur les touches **BAKE** et **BROIL** ou **H/I/L/O en même temps** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.

1

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

2

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

3

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

4

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

5

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

6

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

170° et 550°. Aucune signal ou température n'est donné.

Appuyez sur la touche **START**.

7

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

8

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

9

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

10

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

Après une période d'attente aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, **C** apparaît sur l'écran, indiquant que le four est en mode cuisson/rôtissage. Si **C** n'apparaît pas à l'étape 4, recommencez à partir de l'étape 1. Pour ajuster la température du four, appuyez sur la touche **BAKE**, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques, et appuyez sur la touche **START**. **REMARQUE :** Les touches **CLEAR/OFF** et **COOKING TIME** sont actives lorsque la fonction Shabbath est en fonction.

## Réglage du mode Cuisson/rôtissage programmé - Mise en marche immédiate et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure. Appuyez sur les touches **BAKE** et **BROIL** ou **H/I/L/O en même temps** jusqu'à ce que l'écran affiche **SF**.

1

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

2

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

3

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

4

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

5

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

6

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

7

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

8

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

9

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

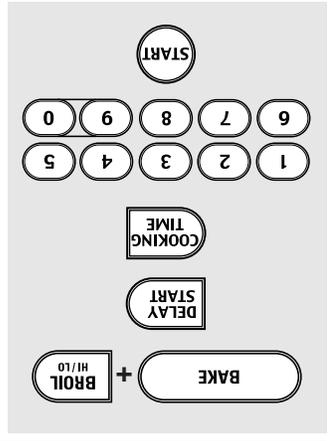
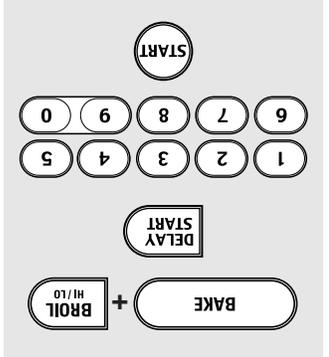
10

Appuyez sur la touche **START** et l'écran affiche **COOKING TIME**.

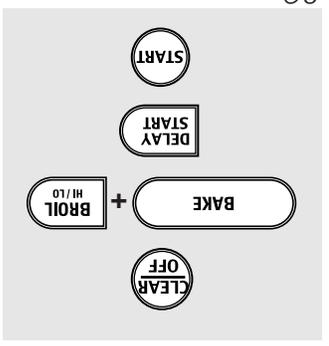
Après une période d'attente aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, **C** apparaît sur l'écran, indiquant que le four est en mode cuisson/rôtissage. Si **C** n'apparaît pas à l'étape 7, recommencez à partir de l'étape 1. Pour ajuster la température du four, appuyez sur la touche **BAKE**, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques, et appuyez sur la touche **START**. Lorsque la cuisson sera terminée, l'affichage à l'écran changera de **C** à **C** et montera **0:00** pour indiquer que le four s'est éteint mais que la fonction Shabbath est toujours activée. Retirez les aliments cuits du four.

Appuyez sur la touche **START**.

Lorsque l'écran indique **C**, le four est en mode Shabbath. Lorsque l'écran affiche **C**, le four est en mode cuisson/rôtissage.



Lorsque l'écran indique **C**, le four est en mode Shabbath. Lorsque l'écran affiche **C**, le four est en mode cuisson/rôtissage.



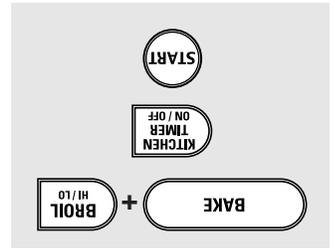
## Pour désactiver la fonction Shabbath

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF**.

**Tonalités de fin de programme**

À la fin d'un programme, vous entendrez 3 bips suivis d'un bip toutes les six secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **CLEAR/OFF**. Ce bip qui se fait entendre toutes les 6 secondes peut être annulé.

Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** jusqu'à ce que l'écran indique **SF**.



Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**. L'écran indique **CON BEEP** (bip continu). Appuyez de nouveau sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**. L'écran indiquera **BEEP**. (Vous venez d'annuler le bip aux 6 secondes.)

Appuyez sur la touche **START**.

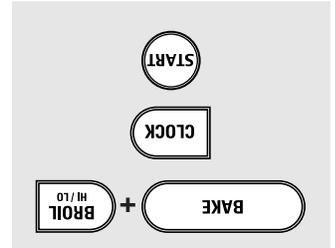
**12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure**

Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK** pour changer au cadran de 24 heures. L'écran affichera 24 hr. Si c'est votre choix, appuyez sur **START**.

Appuyez de nouveau sur la touche **CLOCK** pour effacer l'affichage de l'heure. L'écran affichera **OFF**. Si c'est votre choix, appuyez sur **START**.

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

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK**. L'écran affichera 12 hr. Si c'est votre choix, appuyez sur la touche **START**.

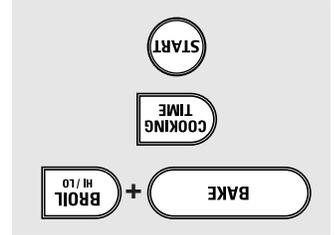


**Cuire et garder chaud**

Notre tableau de commande est doté d'une fonction qui garde les aliments cuits au four chauds pendant une période allant jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson.

Pour activer cette fonction, suivez les étapes suivantes :

Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** jusqu'à ce que l'écran indique **SF**.



Appuyez sur la touche **COOKING TIME**. L'écran indique **HID OFF**.

Appuyez de nouveau sur la touche **COOKING TIME**. L'écran indiquera **HID ON**.

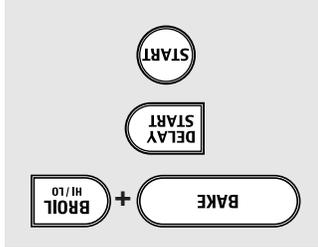
Appuyez sur la touche **START** pour activer la fonction « Cuire et garder chaud » et laissez les commandes réglées de cette façon.

## Fonctions spéciales de la commande du four.

Le tableau de commande à touches de votre nouvelle cuisinière comprend des fonctions supplémentaires que vous pouvez utiliser. Voici ces fonctions et la façon de les activer.

Les fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'écran affiche l'heure. Elles demeurent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'écran indique votre choix, appuyez sur la touche **START**. La fonction spéciale restera en mémoire après une panne de courant.



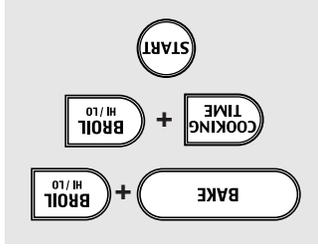
### Arrêt automatique après 12 heures

Cette fonction permet d'arrêter automatiquement le four en cas d'oubli, après 12 heures de cuisson régulière ou après 3 heures de cuisson au grill.

Si vous désirez **ANNULER** cette fonction, suivez les étapes suivantes :

- 1 Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** jusqu'à ce que l'écran indique **SF**.

- 3 Appuyez sur la touche **START** pour annuler la fonction d'arrêt automatique et laissez les commandes réglées au mode de fonction spéciale.



### Température Fahrenheit ou Celsius

Votre four est réglé pour fonctionner à des températures Fahrenheit, mais vous pouvez les convertir en Celsius si vous le désirez.

- 1 Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** jusqu'à ce que l'écran indique **SF**.

- 2 Appuyez en même temps sur les touches **COOKING TIME** et **BROIL HI/LO**. L'écran affichera **F** (Fahrenheit).
- 3 Appuyez de nouveau en même temps sur les touches **COOKING TIME** et **BROIL HI/LO**. L'écran affichera **C** (Celsius).

- 4 Appuyez sur la touche **START**.



### Verrouillage des touches

Votre tableau de commande vous permet de neutraliser les touches afin qu'elles ne déclenchent aucune fonction lorsqu'on les touche.

Pour verrouiller les commandes :

- 1 Appuyez sur les touches **9** et **0** (sur les modèles à deux fours, utilisez les commandes du four supérieur) simultanément pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC ON**.

- 2 Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur les touches **9** et **0** (sur les modèles à deux fours, utilisez les commandes du four supérieur) simultanément pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC OFF**.

### REMARQUE :

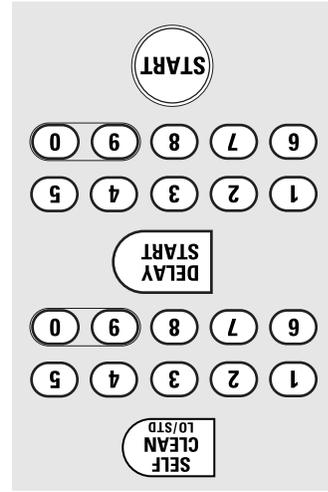
Lorsqu'on appuie sur des touches alors que cette fonction est activée, le panneau de commandes laisse entendre un bip et l'affichage indique **LOC ON**.

Le mode de verrouillage des commandes n'affectera pas les touches suivantes : **CLOCK**, **KITCHEN TIMER ON/OFF** et **OVEN LIGHT ON/OFF**.

Pour obtenir un cycle de fonctionnement adéquat, la porte du four doit être fermée et toutes les commandes doivent être réglées correctement.

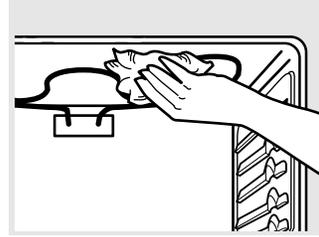
**Réglage d'une mise en marche différée du programme d'autonettoyage**

- 1 Appuyez une fois sur la touche **SELF CLEAN LO/STD** pour une période de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une période de nettoyage de 3 heures. Une période d'autonettoyage de 4 heures est recommandée pour nettoyer un renversement dont l'étendue est réduite. Une période d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée dans le cas d'un four plus encrassé.
  - 2 Pour obtenir une période de nettoyage différente (autre que 3 ou 4 heures), utilisez les touches numériques pour entrer la période désirée.
- Vous pouvez choisir une période de nettoyage de votre choix se situant entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté du four.
- 3 Appuyez sur la touche **DELAY START**.
  - 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure de mise en marche du programme d'autonettoyage désirée.
  - 5 Appuyez sur la touche **START**. La porte se verrouille automatiquement. L'écran indique l'heure de mise en marche. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four avant que la température ait descendu sous la température de verrouillage et que l'indicateur **LOCKED DOOR** s'éteigne.
- Lorsque l'indicateur **LOCKED DOOR** s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte.



**Après un programme d'autonettoyage**

- Vous ne pouvez programmer une cuisson au four tant que le four n'a pas refroidi assez pour déverrouiller la porte.
  - Pendant que le four se nettoie, vous pouvez appuyer sur **CLOCK** pour afficher l'heure du jour. Pour revenir au décompte du nettoyage, appuyez sur la touche **SELF CLEAN LO/STD**.
  - Si les grilles deviennent difficile à glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou d'huile à cuisson sur un essuie-tout et essuyez les supports de grilles à l'intérieur du four avec l'essuie-tout.
- Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un linge humide.
- S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et rincez à fond à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre.*
- Il s'agit généralement de résidus de sel qui ne disparaissent pas lors du programme d'autonettoyage.
- Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un programme d'autonettoyage.



Essuyez l'excès de saleté sur le fond du four.

Lors du premier programme d'autonettoyage, nous recommandons d'aérer la pièce en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner un ventilateur ou la hotte de cuisine.

Retirez du four les grilles, un grillechèvre, tous les ustensiles de cuisson et le papier d'aluminium.

Les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être laissées dans le four au cours du programme d'autonettoyage, mais elles perdront leur lustre, prendront une teinte foncée et seront difficile à glisser. Essayez le cadre avant du four et la partie de la contre-porte à l'extérieur du joint. Nettoyez ces parties avec de l'eau chaude, des tampons à récuser savonneux ou des nettoyeurs tels Soft Scrub®. Rincez à fond avec de l'eau et asséchez avec un linge sec.

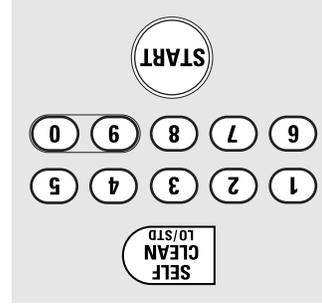
## Avant l'autonettoyage

Ne nettoyez pas le joint de la porte — ce joint de fibre de verre présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Il est essentiel que le joint de la porte du four soit intact. Si vous remarquez que le joint est usé ou effiloché, faites-le remplacer.

Essayez le surplus d'aliments renversés sur le fond du four.

Assurez-vous que le capot de la lampe du four soit bien en place et que l'éclairage soit éteint.

**IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations provenant du programme d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Transportez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.



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

2 Si vous désirez effectuer un autonettoyage de plus de 4 heures, appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage désirée.

3 Appuyez sur la touche **START**. La durée normale de nettoyage est de 4 heures. Vous pouvez régler une durée de nettoyage variant entre 3 heures et 5 heures, selon l'importance de la saleté dans votre four.

Appuyez sur la touche **START**. La porte se verrouille automatiquement. L'écran indique la durée résiduelle de nettoyage. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four avant que la température ait descendu sous la température de verrouillage et que l'indicateur **LOCKED DOOR** s'éteigne.

Lorsque l'indicateur **LOCKED DOOR**

s'éteint, ouvrez la porte.

Le four s'éteint automatiquement lorsque le programme d'autonettoyage est terminé.

## Réglage de l'autonettoyage

1 Le mot **LOCKED DOOR** clignote à l'écran et la commande du four émet un signal sonore si vous réglez le programme d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

2 Pour interrompre un programme d'autonettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF**. Lorsque l'indicateur **LOCKED DOOR** s'éteint, vous informant que le four a refroidi sous la température de verrouillage, ouvrez la porte.

3 Vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK** durant le programme d'autonettoyage pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours, appuyez sur la touche **COOKING TIME**.

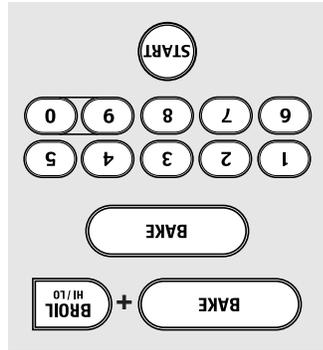
# Réglage du thermostat du four — Faites-le vous-même!

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Il est possible que vous trouviez que la cuisson de votre nouveau four soit différente de celle de votre ancien four. Nous vous recommandons d'utiliser votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température de votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

**REMARQUE :** Ce réglage n'affectera pas les températures de grillage et d'autonettoyage. De plus, il sera conservé en mémoire, même après une panne de courant.

## Réglage du thermostat



1 Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches **BAKE** et **BROIL HI/LO** jusqu'à ce que l'écran indique **SF**.

2 Appuyez sur la touche **BAKE**. Un nombre à deux chiffres apparaît à l'écran.

Appuyez une fois sur la touche **BAKE** pour diminuer (-) la température du four, ou deux fois pour l'augmenter (+).

3 La température du four peut être abaissée ou augmentée de 35 °F. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre de leur lecture. Par exemple, pour changer la température du four de 15 °F, appuyez sur **1** et **5**.

4 Lorsque la modification désirée est effectuée, appuyez sur la touche **START** pour afficher l'heure à l'écran. Vous pouvez maintenant utiliser votre four comme d'habitude.

## Le type de margarine affectera les résultats de vos pâtisseries!

La plupart des recettes de pâtisseries ont été développées avec des produits à haute teneur en gras tels le beurre ou obtenus avec un produit à hauteur teneur en gras.

L'utilisation de produits à faible teneur en gras peut vous faire rater vos gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou bonbons. Plus la teneur en gras est réduite, plus la différence des résultats est importante.

Les normes fédérales exigent que les produits étiquetés « margarine » contiennent un poids d'au moins 80 % de matières grasses. Les produits à faible teneur en gras, quant à eux, contiennent moins de gras et plus d'eau. L'humidité importante contenue dans ces produits affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour de meilleurs résultats avec vos recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou des produits contenant au moins 70 % d'huile végétale.

# Utilisation des fonctions de cuisson et de rôtissage programmées.

**REMARQUE :** Ne laissez jamais les aliments comme les produits laitiers, le poisson, la farce, la volaille et le porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four soit éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.

## Réglage d'une mise en marche immédiate et d'un arrêt automatique

5 Appuyez sur la touche **START**.

L'écran affiche le mot **ON** et **100°**. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence. L'écran affiche les températures changeantes à mesure que le four se réchauffe. Lorsque le four atteint la température que vous avez réglée, 3 signaux sonores se font entendre.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement. Le signal de fin de programme se fait entendre.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** pour effacer l'écran.

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

1 Appuyez sur la touche **BAKE**.

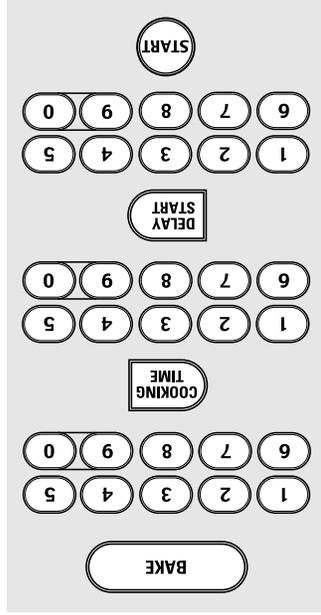
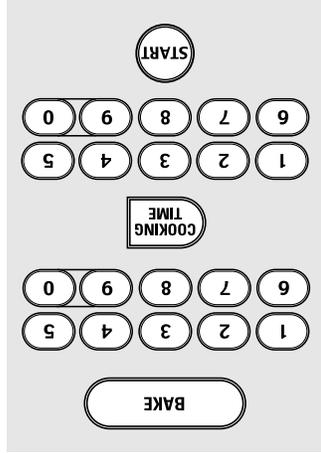
2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

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

**REMARQUE :** Si votre recette requiert du préchauffage, vous devez ajouter du temps à la durée de la cuisson.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson que vous avez programmée.

seront affichées.



## Réglage d'une mise en marche et d'un arrêt différés

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à une heure déterminée, cuisine pendant une durée de temps et s'éteigne automatiquement.

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

1 Appuyez sur la touche **BAKE**.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

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

**REMARQUE :** Si votre recette requiert du préchauffage, vous devez ajouter du temps à la durée de la cuisson.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

5 Appuyez sur la touche **DELAY START**.

6 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous désirez la mise en marche du four.

7 Appuyez sur la touche **START**.

L'écran affiche les températures changeantes à mesure que le four se réchauffe. Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement.

À la fin de la cuisson programmée, le four s'éteint. Le signal de fin de programme se fait entendre.

Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** pour effacer l'écran.

# Utilisation de l'horloge et de la minuterie.

## Réglage de l'heure

Pour que les dispositifs de chronométrage automatiques du four fonctionnent adéquatement, vous devez régler l'horloge à la bonne heure. Il n'est pas possible de modifier l'heure pendant une cuisson programmée ou l'autonettoyage.



Assurez-vous que l'heure soit correctement réglée.

## Réglage de la minuterie

1 Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**.



2 Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée que vous désirez apparaisse à l'écran. Par exemple, pour entrer 2 heures et 45 minutes, appuyez sur les touches **2, 4 et 5** dans cet ordre.

La minuterie est une minuterie chronométrant les minutes seulement. La minuterie ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximal de la minuterie est 9 heures et 59 minutes.

Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** et recommencez.

## Nouveau réglage de la minuterie

Si la durée résiduelle est encore affichée à l'écran, vous pouvez la modifier en appuyant sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**, puis les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse à l'écran.

## Annulation de la minuterie

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

Si la durée résiduelle n'est plus affichée à l'écran (l'écran affiche l'heure, l'heure de mise en marche ou la durée de cuisson), rappelez la durée résiduelle en appuyant sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**, puis les touches numériques pour entrer la nouvelle durée désirée.

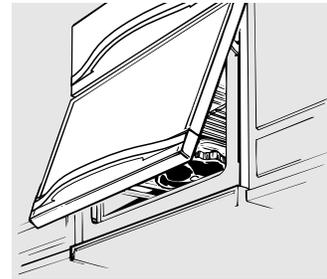
Vous pouvez annuler ce signal aux 6 secondes en suivant les étapes indiquées dans la section Fonctions spéciales de la commande du four sous Tonalités de fin de programme.

3 Appuyez sur la touche **START**.  
 4 Lorsque la minuterie atteint :00, un signal sonore se fait entendre 3 fois, suivi d'un autre signal sonore toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

# Utilisation du four.

## Réglage du four pour le grillage

- 1 Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite conçue pour la grillade.
- 2 Placez la grille du four à la position suggérée dans le Guide de grillage. Si votre four est branché sur 208 volts, les britecks saignants peuvent être grillés en préchauffant le gril et en plaçant la grille une hauteur plus élevée.
- Utilisez **LO Broil** pour bien cuire les aliments comme la volaille et les coupes épaisses de viande sans trop les brunir.



Laissez la porte du four ouverte à la position d'arrêt pour le grillage. La porte reste ouverte d'elle-même et la température du four se maintient au degré requis.

La dimension, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre choix de cuisson affecteront les durées de cuisson au gril. Ce guide est préparé pour des viandes provenant du réfrigérateur.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : « Même si la consommation du bœuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F, certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits. »

*Kitchen Guide/USDA Rec. June 1985).*  
 (Source : Safe Food Book, Your

## Consignes de sécurité

## Mode d'emploi

## Entretien et nettoyage

## Dépannage

## Service à la clientèle

Aliment	Quantité/ épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Remarques
<b>Bœuf haché</b>	1 livre (4 croquettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	D	13	8	Espacer également.
<b>Britecks</b>	Saignant A point Bien cuit	E E E	6 8 10	4 6 8	Il est difficile de cuire les britecks de moins de 3/4 po d'épaisseur « saignant ». Entailler le gras. 10 - 12
<b>Poulet</b>	1 entier de 2 à 2 1/2 livres, coupé sur la longueur Poitrine	C C	25 25	25	Badigeonner chaque côté de beurre fondu. Faire d'abord griller le poulet la peau en-dessous.
<b>Produits de boulangerie</b>	2 à 4 tranches 2 (coupés) Muffins anglais	F F	3 - 4	1	Espacer également. Placer le côté coupé des muffins sur le dessus et badigeonner de beurre, si désiré. Entailler le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-cuisson. Manipuler et retourner avec soin. Badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré.
<b>Queue de homard</b>	2 à 4	C	18 - 20	Ne pas retourner	
<b>Fillets de poisson</b>	1 lb (1/4 à 1/2 po d'épaisseur)	E	5	5	
<b>Saumon</b>	2 (1 po d'épaisseur) Filets	E E	10 10	5	Tournez avec soin. Ne tournez pas le côté de la peau vers le bas.
<b>Tranches de jambon</b>	1/2 po d'épaisseur (précuit)	D	8	6	
<b>Côtelettes de porc</b>	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur), environ 1 livre	D D	10 15	10 15	Entailler le gras.
<b>Côtelettes d'agneau</b>	A point Bien cuit Bien cuit	E E E	7 9 14	4 6 10	Entailler le gras.

Pour éviter de vous brûler, placez les grilles du four à la position désirée avant de mettre le four en marche.

## Utilisation du four.

www.electromenagersega.ca

### Avant de commencer...

Les grilles sont dotées de butées. Lorsque

leurs supports, ces butées les empêchent

de sortir complètement et de basculer

lorsque vous y déposez ou en retirez des

aliments.

Lorsque vous placez un récipient dans le

four, tirez la grille complètement jusqu'à

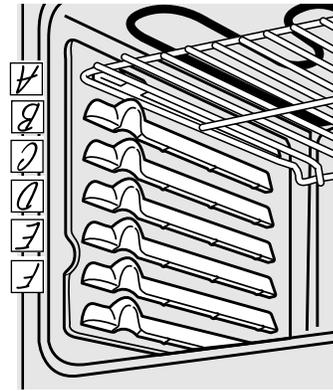
ce qu'elle bloque.

**Pour retirer une grille** du four, tirez-la vers

vous, soulevez l'avant de la grille, puis tirez.

**Pour la remettre en place**, mettez

l'extrémité de la grille (butée) sur les



Le four est doté de 6 positions pour les grilles.

### Réglage du four pour la cuisson ou le rôtissage

1 Appuyez sur la touche **BAKE**.

2 Appuyez sur les touches numériques

pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur la touche **START**.

4 Vérifiez la cuisson au temps minimal

requis dans la recette. Si nécessaire,

5 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF**

lorsque la cuisson est terminée.

**Aliment**

**Hauteur de la grille**

Tartes surgelées (sur plaque)	D
Gâteau des anges	A
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, gâteaux	C ou D
Plats en cocotte	C ou D
Dinde	A

Si vous cuisez un gâteau à quatre étages en même temps, placez deux gâteaux sur la grille B et deux gâteaux sur la grille D. Répartissez les moules à gâteau sur les grilles de façon qu'ils ne soient pas placés directement au-dessus les uns des autres.

### Préchauffage et positionnement des ustensiles

Si la recette l'exige, préchauffez le four.

Le préchauffage est nécessaire pour

obtenir de bons résultats pour la cuisson

de gâteaux, des biscuits, des pâtisseries

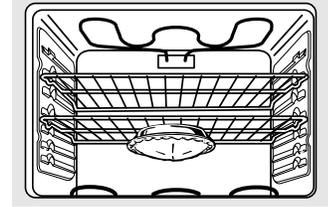
et du pain.

Pour le préchauffage, réglez le four à la

température appropriée. Les commandes feront

entendre un signal sonore lorsque le four aura

atteint la température de préchauffage, et l'écran



Centrez les ustensiles de cuisson dans le four.

### Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole

du four.

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air

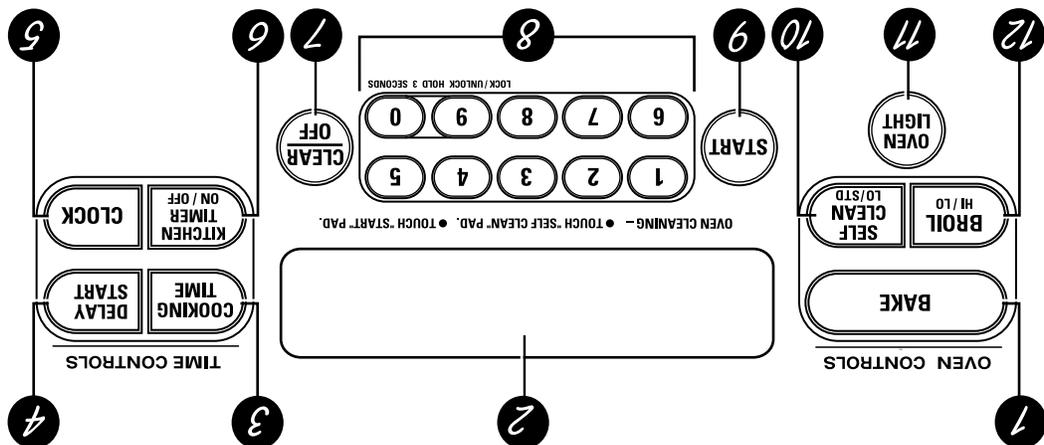
chaud et donnera une cuisson inadéquate.

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

affiche la température que vous avez réglée. Le processus prendra environ 5 à 8 minutes. Lorsque les ustensiles de cuisson sont placés au centre du four, vous obtenez de meilleurs résultats. Si vous utilisez plus de deux ustensiles, disposez les ustensiles de sorte qu'ils aient environ 1 à 1 1/2 pouce d'espace d'air autour d'eux.

# Commandes du four

D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.



## Touche BAKE (CUIRE)

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

## Écran

Indique l'heure, la température du four, le mode d'opération du four (cuisson, cuisson sur le gril ou autoneettoyage), le temps réglé pour la minuterie ou les fonctions automatisées du four.

Le message « F » et un nombre ou une lettre clignotent à l'écran, et un signal sonore se fait entendre pour indiquer un code d'erreur.

Si votre four était réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant survient, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau. Après une panne de courant, l'heure clignote à l'écran.

## Touche COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)

Appuyez sur cette touche et ensuite sur une touche numérique pour régler la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'arrêtera lorsque le temps de cuisson sera écoulé.

## Touche DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)

Utilisez cette touche avec les touches **COOKING TIME** ou **SELF CLEAN** pour régler la mise en marche et l'arrêt automatiques à l'heure choisie.

## Touche CLOCK (HORLOGE)

Appuyez sur cette touche avant de régler l'heure.

## Fonctions et réglages des commandes du four, de l'horloge et de la minuterie

### Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA MINUTERIE)

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie.

### Touche CLEAR/OFF (ANNULATION/ARRÊT)

Appuyez sur cette touche pour annuler **TOUTES** les opérations du four sauf l'heure et la minuterie.

### Touches numériques

Utilisez ces touches pour régler toute fonction requérant des nombres, telles : l'heure, la minuterie, la température du four, l'heure de mise en marche et la durée pour les fonctions de cuisson programmée et d'autoneettoyage.

### Touche START (MISE EN MARCHÉ)

Vous devez appuyer sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.

### Touche SELF CLEAN (AUTONEETTOYAGE)

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autoneettoyage. Consultez la section Fonctionnement du four autoneettoyant.

### Touche OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)

Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.

### Touche BROIL HI/LO (CUISSON SUR LE GRIL HAUT/BAS)

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson sur le gril.

**REMARQUE :** Si votre maison est alimentée en basse tension, la mise en conserve peut prendre plus de temps que vous l'avez pensé, même si vous avez bien suivi les directives. Vous pouvez raccourcir la durée du procédé comme suit.

(1) utilisez un cuisEUR sous pression, et (2) commencez en utilisant de l'eau CHAUDE du robinet pour la cuisson de grandes quantités d'eau.

**MISE EN GARDE :**

- La mise en conserve sans danger requiert que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que les pots soient complètement scellés. Lorsque vous faites de la mise en conserve dans un bain-marie, un ébullition légère mais continue doit être maintenue pour la durée requise. Lorsque vous faites de la mise en conserve dans un cuisEUR sous pression, la pression doit être maintenue.
- Après avoir ajusté les commandes, il est très important de vous assurer que l'ébullition indiquée ou les niveaux de pression soient maintenus pour la durée requise.

Des chaudirons qui dépassent la surface de cuisson d'un pouce ne sont pas recommandés pour la plupart des cuissons en surface. Cependant, lorsque vous faites de la mise en conserve à l'aide d'un bain-marie ou d'un cuisEUR sous pression, vous pouvez utiliser des chaudirons de plus grand diamètre parce que la température de l'eau bouillante (même sous pression) n'est pas dommageable pour les surfaces entourant les éléments de surface.

CEPENDANT, N'UTILISEZ PAS DES MARMITES DE GRANDS DIAMÈTRES OU D'AUTRES CHAUDRONS DE GRANDS DIAMÈTRES POUR LA FRITURE OU POUR BOUILLIR D'AUTRES ALIMENTS QUE DE L'EAU. La plupart des sirops ou mélanges de sauce - et tous les genres de friture—cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures peuvent éventuellement endommager les surfaces de cuisson en verre.

Assurez-vous que la marmitte s'adapte au centre de l'élément. Si votre surface de cuisson ou son emplacement ne permet pas à la marmitte d'être centrée sur l'élément, utilisez des chaudrons de plus petit diamètre pour de meilleurs résultats de mise en conserve.

Vous devez utiliser des marmittes à fond plat. N'utilisez pas de marmittes à fond courbé ou surélevées (que l'on retrouve souvent parmi les ustensiles émaillés) parce qu'elles n'entrent pas totalement en contact avec les éléments de surface et prennent plus de temps à bouillir l'eau.

Lorsque vous faites de la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures de sources sûres. Certaines-ci sont disponibles auprès du fabricant de votre marmitte, des fabricants de pots en verre pour le

mise en conserve.

**Respectez les points suivants lorsque vous faites de la mise en conserve**

⚡ Souvenez-vous que la mise en conserve est un procédé qui génère de grandes quantités de vapeur. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures de vapeur ou de chateur.

⚡

Des chaudirons qui dépassent la surface de cuisson d'un pouce ne sont pas recommandés pour la plupart des cuissons en surface. Cependant, lorsque vous faites de la mise en conserve à l'aide d'un bain-marie ou d'un cuisEUR sous pression, vous pouvez utiliser des chaudirons de plus grand diamètre parce que la température de l'eau bouillante (même sous pression) n'est pas dommageable pour les surfaces entourant les éléments de surface.

CEPENDANT, N'UTILISEZ PAS DES MARMITES DE GRANDS DIAMÈTRES OU D'AUTRES CHAUDRONS DE GRANDS DIAMÈTRES POUR LA FRITURE OU POUR BOUILLIR D'AUTRES ALIMENTS QUE DE L'EAU. La plupart des sirops ou mélanges de sauce - et tous les genres de friture—cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures peuvent éventuellement endommager les surfaces de cuisson en verre.

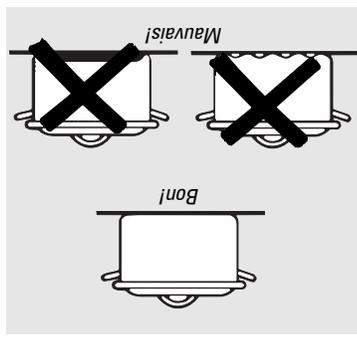
Assurez-vous que la marmitte s'adapte au centre de l'élément. Si votre surface de cuisson ou son emplacement ne permet pas à la marmitte d'être centrée sur l'élément, utilisez des chaudrons de plus petit diamètre pour de meilleurs résultats de mise en conserve.

Vous devez utiliser des marmittes à fond plat. N'utilisez pas de marmittes à fond courbé ou surélevées (que l'on retrouve souvent parmi les ustensiles émaillés) parce qu'elles n'entrent pas totalement en contact avec les éléments de surface et prennent plus de temps à bouillir l'eau.

Lorsque vous faites de la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures de sources sûres. Certaines-ci sont disponibles auprès du fabricant de votre marmitte, des fabricants de pots en verre pour le

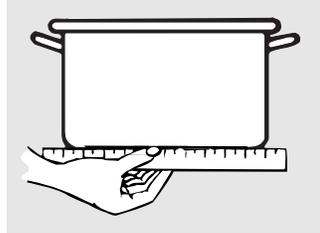
mise en conserve.

**Remarque :** Des marmittes à fond plat sont requises pour les surfaces de cuisson en verre.



## Choix des ustensiles de cuisson.

Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir les ustensiles de cuisson qui donneront de bons résultats avec votre surface de cuisson en verre.



### Acier inoxydable :

Recommandé

### Aluminium :

Épais recommandé

Bonne conductivité. L'aluminium

laisse parfois sur la surface de cuisson

égratignures. Ceux-ci peuvent être

enlevés si la surface est nettoyée

immédiatement. En raison de son

point de fusion peu élevé, il n'est pas

recommandé d'utiliser l'aluminium

mince.

### Fond en cuivre :

Recommandé

Le cuivre laisse des résidus qui

ressemblent à des égratignures. On

peut les faire disparaître si la surface

de cuisson est nettoyée immédiatement.

Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles

chauffer à vide. Le métal surchauffé

peut coller à la surface de cuisson. Les

ustensiles en cuivre surchauffés laissent

des résidus qui peuvent tacher la surface

de cuisson de façon permanente s'ils ne

sont pas nettoyés immédiatement.

### Fonte recouverte d'émail vitrifié :

Recommandé

On recommande ces ustensiles lorsqu'ils

sont totalement recouverts d'émail

vitrifié. On recommande la prudence

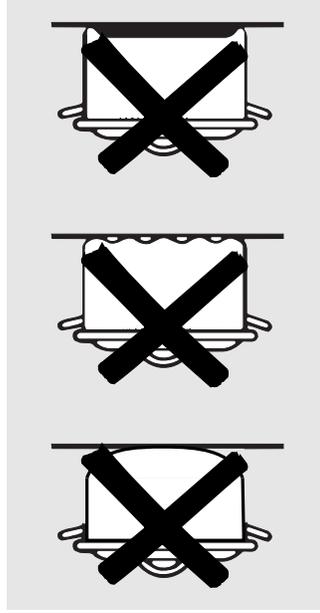
avec les ustensiles en fonte non

totalement recouverts d'émail vitrifié

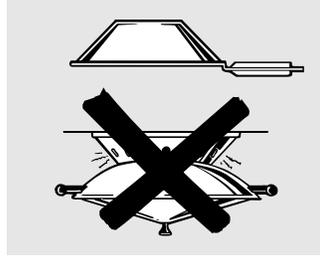
uni car ils peuvent égratigner la surface

en vitrocéramique.

Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est plat à l'aide d'une règle droite.



Les ustensiles au fond arrondi, courbé, strié ou gauché ne sont pas recommandés.



Utilisez un wok à fond plat

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat en vente chez votre marchand préféré. N'utilisez pas de wok à fond arrondi. Vous pourriez vous brûler gravement si le wok bascule.

### Cuisson à l'aide d'un wok

Utilisez des marmites à fond plat. Utilisez des recettes et procédures de sources sûres. Elles sont disponibles auprès des fabricants. Lorsque vous faites des conserves, faites attention aux brûlures de vapeur ou de chaleur.

### Conseils pour la mise en conserve :

Assurez-vous que votre marmite couvre le centre de l'élément. Utilisez des marmites à fond plat.

Utilisez des recettes et procédures de

sources sûres. Elles sont disponibles

auprès des fabricants.

Lorsque vous faites des conserves, faites

attention aux brûlures de vapeur ou de

chaleur.

### Grs :

Utilisable mais non recommandé

Rendement médiocre. Peut égratigner

la surface.

### Vitrocéramique :

Utilisable mais non recommandé

Rendement médiocre. Peut égratigner

la surface.

Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir les ustensiles de cuisson qui donneront de bons résultats avec votre surface de cuisson en verre.

**Au sujet des éléments rayonnants...**

Des surfaces de cuisson se trouvent sous la surface en verre lisse de votre cuisinière.

**REMARQUE :** Lorsque vous utiliserez votre surface de cuisson pour la première fois, vous sentirez une légère odeur. Cette odeur est normale et est causée par le chauffage de pièces neuves et de matériaux isolants; elle disparaîtra en peu de temps.

Les surfaces de cuisson suivent un cycle de marche-arrêt pour maintenir le réglage choisi.

Vous pouvez placer un ustensile de cuisson chaud sur la surface en verre froide en toute sécurité.

Même après que les éléments aient été éteints, la surface de cuisson en verre retient assez de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter que vos aliments soient trop cuits, retirez les casseroles des éléments lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer des objets sur les éléments jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

**Limiteur de température**

Chaque élément de surface rayonnant est doté d'un limiteur de température.

Le limiteur de température empêche la surface en verre de devenir trop chaude.

- La casserole est vide.
  - Le fond de la casserole n'est pas plat.
  - La casserole est décentrée.
  - Il n'y a pas de casserole sur l'élément.
- Le limiteur de température peut éteindre les éléments pour une période si :

Ne glissez pas les ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson car vous pourriez égratigner le verre – le verre est traité contre l'abrasion, mais n'est pas à l'épreuve des égratignures.

- Les taches d'eau (dépôts calcaires) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou du vinaigre non dilué.
- L'utilisation de nettoyant pour les vitres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante enlèvera cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. Il peut tomber sur la surface de cuisson et l'endommager.
- Ne tranchez pas d'aliments sur la surface de cuisson.



Ne cuisez jamais directement sur la surface. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours la casserole au centre de la surface de cuisson.

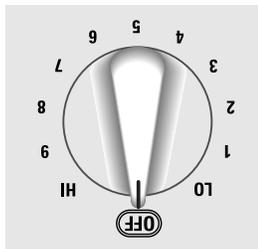
# Utilisation des éléments de cuisson.

D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.

## Réglage des éléments de surface

Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à la température désirée.

Le bouton de contrôle émet un **claquement** lorsqu'il est placé aux positions **OFF** et **HI**. Il se peut que vous entendiez un léger **cliquetis** durant la cuisson; ce bruit indique que les commandent gardent le niveau de puissance sélectionné.



Assurez-vous de remettre le bouton de contrôle à **OFF** lorsque la cuisson est terminée.

Un voyant de **SURFACE CHAUDE** brille avec éclat sur la surface de cuisson lorsqu'un élément rayonnant fonctionne. Lorsque vous éteignez l'élément, ce voyant demeure allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi jusqu'à environ 150°F.

## Le voyant de surface chaude :

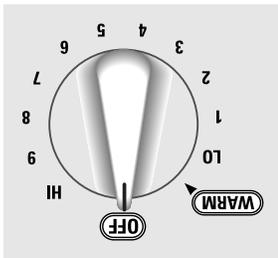
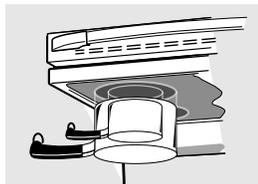
- s'allume lorsque l'élément de surface est chaud au toucher.
- demeure allumé même lorsque l'élément est éteint.
- brille avec éclat jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi jusqu'à environ 150°F.

## Bouton de contrôle de l'élément deux-en-un

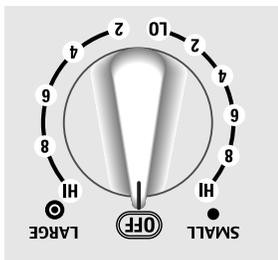
L'élément de surface droit avant est doté de deux dimensions qu'on peut choisir pour correspondre à la dimension des ustensiles de cuisson qu'on utilise.

Pour utiliser le petit élément de surface (6 pouces), tournez le bouton de contrôle au réglage **SMALL**.

Pour utiliser le grand élément de surface (9 pouces), tournez le bouton de contrôle au réglage **LARGE**.



Le réglage **WARM** sur l'élément de surface droit **ARRIERE** garde les aliments déjà cuits et chauds au chaud jusqu'au moment de les servir. N'utilisez pas cet élément pour chauffer des aliments froids.



## ▲ MISE EN GARDE

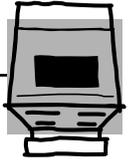
### FOUR



*Eloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte et que le four est chaud. L'air chaud et la vapeur s'échappent du four pourraient vous causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.*

- Ne faites pas chauffer dans le four des contenants d'aliments fermés hermétiquement. Il pourrait s'accumuler à l'intérieur de la pression qui pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- N'observez jamais l'évent (orifice d'aération) de la cuisinière.
- Évitez toute accumulation de graisse dans le four.
- Placez les grilles du four à la hauteur désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôissage dans le four, suivez les directives du fabricant.

## FOUR AUTONETTOYANT



*N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four. Il ne faut jamais utiliser dans le four ou près des pièces du four des produits nettoyants commerciaux ou des enduits protecteurs. Les résidus laissés par les produits nettoyants pour le four endommageront le four lors de l'autonettoyage.*

- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce guide d'utilisation et d'entretien.
- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, enlevez les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles. Référez-vous à la page 16.
- Assurez-vous d'essuyer l'excès d'aliments renversés avant d'effectuer un autonettoyage.

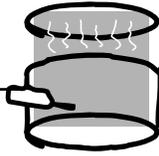
**LISEZ ATTENTIVEMENT ET SUIVEZ CES CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.**

**CONSERVEZ CES DIRECTIVES.**



# CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE.

## ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS



Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—choisissez un ustensile à fond plat, suffisamment grand pour couvrir l'élément de cuisson. L'utilisation d'un ustensile trop petit expose une portion de l'élément à des contacts directs et peut enflammer les vêtements. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de bonne dimension améliorera également le rendement.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à de hautes températures. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
  - Certains types seulement d'ustensiles en verre, céramique, terre cuite ou émaillés conviennent pour la surface de cuisson; les autres peuvent se briser en raison des brusques changements de température.
  - Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie causés par les matières inflammables et les renversements, tournez toujours la poignée des ustensiles de cuisson vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus d'un élément adjacent.
  - Réglez toujours l'élément avant d'enlever l'ustensile de cuisson.
  - Réglez toujours la hotte lorsque vous faites flamber des aliments.
  - Prenez garde lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre retient la chaleur après que les commandes aient été éteintes.
  - Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
  - Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le grivre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner l'huile qui risque de déborder de la casserole.
  - Utilisez le moins de gras possible pour la friture légère ou la grande friture. Des renversements peuvent se produire lorsqu'on ajoute les aliments à une casserole trop pleine de gras.
  - 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 fume.
  - Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. Les instruments pointus, anneaux ou autres bijoux, ainsi que les rivets sur certains vêtements peuvent égratigner la surface en verre.
- en verre.

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Ne faites pas fonctionner le four ou les commandes de la surface de cuisson si le verre est brisé. Les éclaboussures ou les produits nettoyants peuvent pénétrer à l'intérieur du tableau de commande ou de la surface de cuisson brisés et créer un risque de choc électrique. Si votre tableau de commande en verre ou votre surface de cuisson est endommagé, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

## ▲ MISE EN GARDE

### MESURES DE SÉCURITÉ



- Ne rangez pas de matières inflammables dans le four ou près de la surface de cuisson.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas dans les armoires au-dessus ou sur le dossier de la cuisinière des articles qui présentent un intérêt pour les enfants. Ceux-ci pourraient grimper sur la cuisinière pour les atteindre et subir ainsi de graves blessures.

- Ne portez jamais de vêtements amples 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 au contact des éléments de surface chauds ou des éléments chauffants et causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou mitaines de four venir en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu.
- 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, puis étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

- Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.

- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent : la surface de cuisson, les régions faisant directement face à la surface de cuisson, l'évent du four, les surfaces près de l'évent, les ouvertures autour de la porte du four.
- **RAPPEL :** La surface intérieure du four peut être chaude lorsque la porte est ouverte.
- Ne rangez pas ou n'utilisez pas de matières inflammables, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Gardez la hotte et les filtres à graisses propres pour assurer une bonne ventilation et pour éviter des feux de graisse.
- Enseignez à vos enfants à ne pas s'amuser avec les commandes ou avec toute autre partie de la cuisinière.
- Gardez toujours les linges à vaisselle, les chiffons, les poignées et autres linges de maison à bonne distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique et les aliments en conserve à bonne distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les draperies à bonne distance de votre cuisinière.

## FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille—la température INTÉRIÈRE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F, et celle de la volaille à au moins 180 °F. La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



# CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE.

## ▲ MISE EN GARDE

Pour votre sécurité, les renseignements contenus dans ce guide doivent être suivis afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique, ou pour prévenir des dommages matériels, des blessures, ou même la mort.

## ▲ MISE EN GARDE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

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

Pour vérifier si le dispositif est bien installé et engagé, enlevez le tiroir de rangement et inspectez le pied de mise de niveau arrière. Assurez-vous qu'il soit bien inséré dans l'encoche.

Cuisinières Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez l'équerre antibasculement de plancher : montée sous l'arrière du dessus du comptoir.

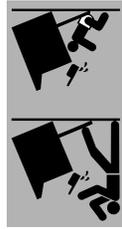
Pour vérifier si le dispositif est bien installé et engagé, ouvrez la porte du four et appliquez doucement une pression de force moyenne à l'extrémité où est située la poignée jusqu'à ce qu'un mouvement de la cuisinière soit perceptible. Continuez d'appliquer la pression jusqu'à ce que l'équerre antibasculement s'engage et arrête le mouvement. Un léger mouvement est acceptable à l'arrière du dessus de la cuisinière mais elle devrait être stable et ne pas basculer une fois que l'équerre antibasculement s'est engagée.

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'isolant en fibres de verre des fours autonetoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage. On peut réduire l'exposition en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur.



## MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires devraient être respectées, dont les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel.
  - Assurez-vous que votre appareil soit convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié selon les directives d'installation fournies.
  - Demandez à l'installateur de vous indiquer le disjoncteur ou le fusible. Marquez-le pour 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 guide. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer le service, débranchez la cuisinière du tableau de distribution de votre résidence en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.
  - Ne laissez pas les enfants sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne. On ne doit pas les laisser s'asseoir ou monter sur aucune 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 agripper. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, causant de graves blessures.



# Cuisinières

## électriques autonettoyantes

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

<i>Conseils de sécurité</i> .....	2-5
<i>Fonctionnement</i>	
Autonettoyage .....	16, 17
Cuisson et rôtissage .....	14
programmes .....	6, 7
Éléments de surface .....	20
Fonction Shabbath .....	10-20
Four .....	13
Horloge et minuterie .....	15
Thermostat du four .....	24
<i>Entretien et nettoyage</i>	
Ampoule du four .....	21
Boutons de contrôle .....	23
Enlèvement de la porte du four .....	24
Enlèvement du tiroir de rangement .....	21
Évent du four .....	24
Grilles .....	22
Tableau de commande .....	25, 26
Surface de cuisson en verre .....	21
Surfaces en acier inoxydable .....	21

**Inscrivez les numéros de modèle  
et de série ici :**  
\_\_\_\_\_ **N° de modèle**  
\_\_\_\_\_ **N° de série**

Vous retrouverez ces numéros sur  
une étiquette sur le coin gauche  
intérieur du châssis de la cuisinière,  
en ouvrant la porte du four.

**Guide du propriétaire**

JCSP42

*Conseils de dépannage* .....

*Service à la clientèle* .....

Garantie .....

Service à la clientèle .....



29-5568 04-07 JR