



Electric Radiant Ranges

Safety Information 2-5

Operating Instructions

Surface Units 6, 8
Cookware 7
Controls 9, 10
Oven 11, 12
Cooking modes 13
Warming Drawer 14, 15
Special Features 16
Special Feature 17
Convection Oven 17-19
Self-Cleaning 18
Steam Clean 20

Care and Cleaning 20-26

Troubleshooting Tips 20-31

Accessories 32

Consumer Support

Product Registration 33-34
Warranty 35
Consumer Support 36

Owner's Manual

*Coil Top and
Radiant Top Models*

*Self-Clean
Models*

JCB830

JCB840

JCB860

JCB870

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

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

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

For Freestanding Ranges:

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On models without a storage drawer or kick panel, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 10.2 cm (4 inches) If it does not, the bracket must be reinstalled. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call. 1 800 561 3344 to receive at no cost. For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.ca

⚠ WARNING**GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- Use this appliance 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.
- 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, unplug the range or disconnect the 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 climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- 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.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- 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 near by the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may be come hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly —meat to at least an internal temperature of 71.1 °C (160 °F) and poultry to at least an internal temperature of 82.2 °C (180°F)—Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING**KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE**

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING:

- 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.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. **Do not force the door open.** Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface 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.
- 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 near by surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back ON as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 60°C (140 F). Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch heating element or the interior surface of the drawer. These surface may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.ca

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

⚠ WARNING

RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Note: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

⚠ WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- 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.
- 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.

Using the radiant surface units. *(on some models)*

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

About the Radiant Surface Units

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

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface. Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop. An indicator light will come on when the surface unit is turned on. The appropriate **HOT** surface indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 65.5°C (150°F).

NOTE:

Hot surface indicator light will:

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

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

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

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

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

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

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

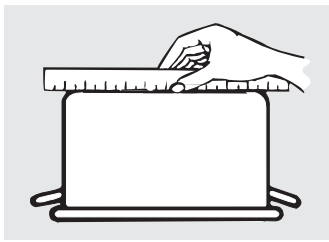
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

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

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.

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.

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.



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

Copper Bottom:

recommended

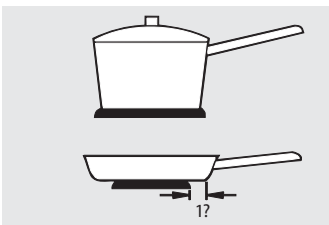
Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the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

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

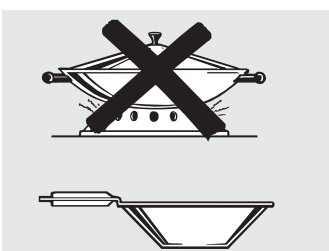


Not over 1 inch

Surface Cookware Tips

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

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 2.5 cm 1 inch.



Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tips over.

Using the surface units.

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

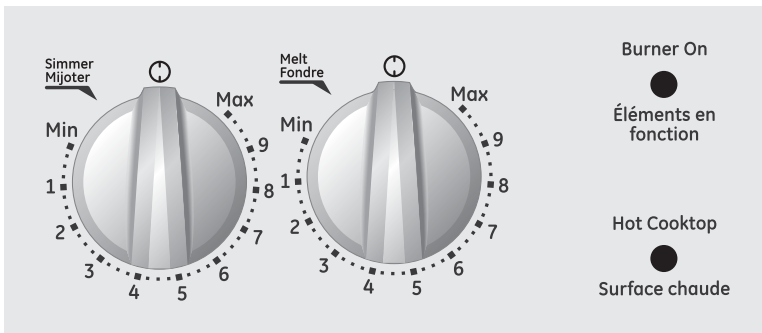


How to Set

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

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

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



Indicator Lights (on radiant glass models only)

A **Hot** indicator light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface is cool enough to touch.

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

NOTE: The **Hot** indicator light may glow between the surface control settings of **Min** and **OFF**, but there is no power to the surface units.

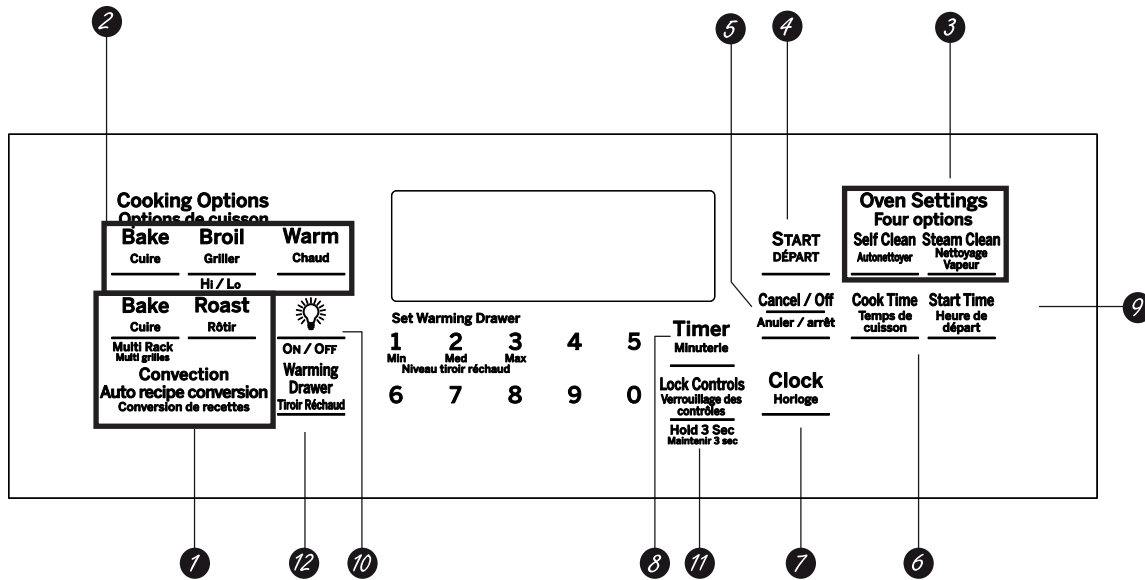
Using the oven controls.

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

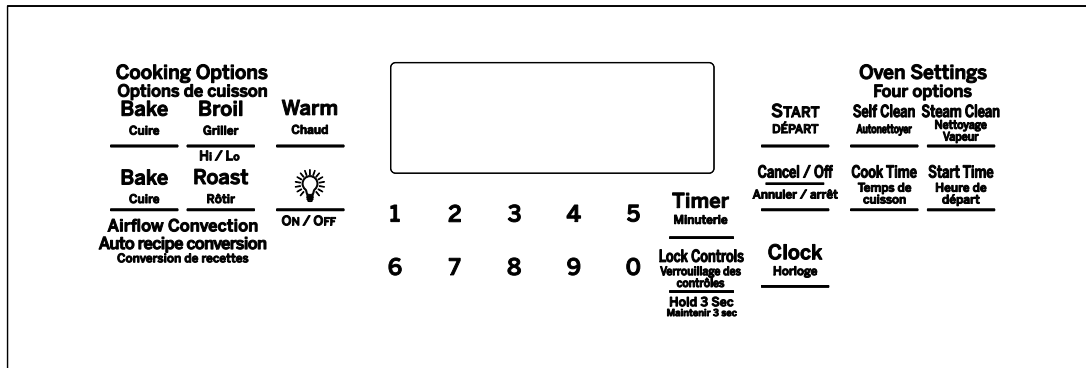
GEAppliances.ca

Features and appearance may vary.

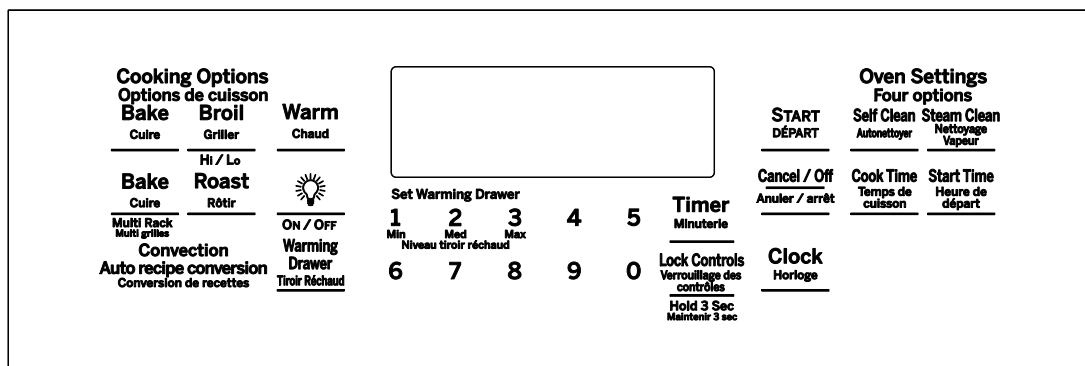
Control graphics for general artworks.



Control graphics for JCB830, JCB840, JCB870 Models.

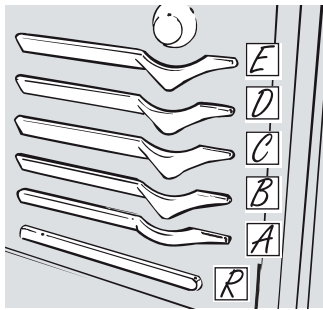


Control graphics for JCB860 Model.



Oven Controls

- 1. Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi/Lo, and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- 4. Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
- 5. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock, timer, Warming Drawer and Warming Zone.
- 6. Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
- 7. Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad, then use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
- 8. Timer On/Off:** Works as a countdown timer. Press the **Timer On/Off** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer On/Off** pad.
- 9. Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on then press **Start**. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A Cook Time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. This can only be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Self-Clean.
NOTE: When using the Delay Time feature, 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.
- 10. Oven Light:** Turns the oven light on or off.
- 11. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
- 12. Warming Drawer (on some models):** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. Press the **Warming Drawer** pad. Use the number pad to select the temperature setting. Press **1** for Low, **2** for Medium or **3** for High, then press **Start**. Drawer is below the Oven.
NOTE: The Cancel/Off pad does not turn off the Warming Drawer. To turn off, press the **Warming Drawer** pad.



The oven has 5 rack positions. It also has a special low rack position (R) for extra large items, such as a large turkey.

Before you begin...

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

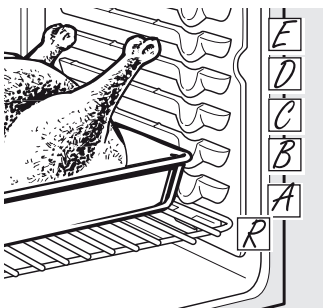
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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

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

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

Cooking Modes.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

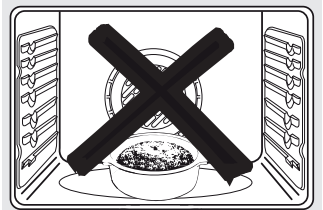
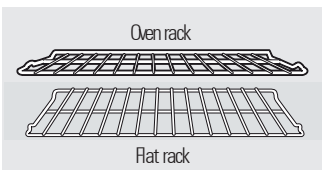
- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired temperature.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **OFF** pad when cooking is complete.

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

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.



Do not place foods directly on the oven floor.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 2.5 cm to 3.8 cm (1" to 1 1/2") of air space around it.

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

Aluminum Foil

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

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

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

Using the oven.



How to Set the Oven for Broiling

NOTE: Close the door before start any broiling function.

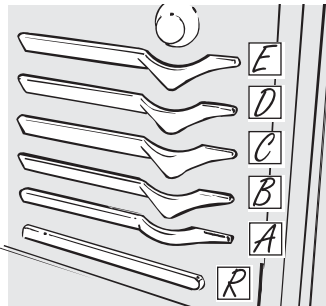
Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over browning them.

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.

- 3 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.
To change to **LO Broil**, touch the **BROIL HI/LO** pad again.
- 4 Touch the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

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

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



The oven has a special lower rack (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The rack is not designed to slide out at this position.

Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	454 g (1 lb.) (4 patties)	C	10	7-10	Space evenly.
	1.25 to 1.9 cm (1/2 to 3/4") thick 1.8 kg (4 lbs.) (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks	1.9 to 2.5 cm (3/4 to 1") thick 454 to 680 g (1 to 1 1/2 lbs.)	Rare †	6	4	Steaks less than 1.9 cm (3/4") thick are difficult to cook rare. Slash fat.
		Medium	8	6	
		Well Done	10	7-10	
	3.8 cm (1 1/2") thick 900 g to 1.14 kg (2 to 2 1/2 lbs.)	Rare †	10	8	
		Medium	15	10-12	
		Well Done	20	20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2 1/2 lbs.) split lengthwise	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	Breast	B	25	15	
Bakery Product	Bread (toast)	D	3	1	Space evenly. Place English muffins outside-up and brush with butter if desired.
	English Muffin	E	3-4		
Lobster Tails	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	450 g (1 lb.) (0.6 to 1.25 cm [1/4 to 1/2"] thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon	2 (2.5 cm [1"] thick) 2 (1.25 to 1.9 cm [1/2 to 3/4"] thick)	Steaks	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
		Fillets	10		
Ham Slices (precooked)	1.25 cm (1/2") thick 2.5 cm (1") thick	C	6	6	
		C	8	8	
Pork Chops	2 (1.25 cm [1/2"] thick) 2 (2.5 cm [1"] thick) about 454 g (1 lb.)	Well Done	10	10	Slash fat.
		C	15	15	
Lamb Chops	2 (2.5 cm [1"] thick) about 312 to 375 g (10 to 12 oz.)	Medium	7	4	Slash fat.
		Well Done	10	9	
		Medium	9	6	
		Well Done	14	10	

*See illustration for description of rack positions.

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Convection Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode or use a meat probe. To use this mode press the **Convection Roast** pad, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broiling Modes

Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. For best performance center food below the broil heating element.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using **Broil Lo**.

Broil Hi

The Traditional Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Lo

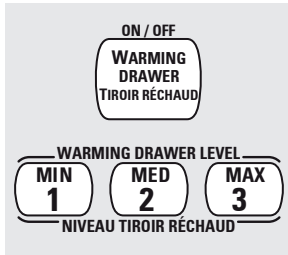
The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad **twice** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Warm

To use this mode, press the **Warm** pad then press **Start**. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

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

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



To Use the Warming Drawer

- 1 Touch the **WARMING DRAWER** pad.
- 2 On the number pad, touch **1** for Min, **2** for Med or **3** for Max.
The display "1" changes corresponding to the number pad selected.
- 3 The warming drawer starts automatically after touching **1**, **2** or **3**. "WARMERON" and the number remain lit. "Set" stops blinking.

To cancel, touch the **WARMING DRAWER** pad.

NOTE: Touching the **OFF** pad does not turn the warming drawer off.

NOTES:

- The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.
- On some models, of using the oven at the same time as the warming drawer, only the oven settings will be displayed.
- The warming drawer cannot be used during a self-cleaning cycle.

When Using the Warming Drawer

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

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

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

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

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

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

Temperature Selection Chart

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

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

Food Type	Control Setting
Bacon	3
Breads	1
Casserole	2
Chicken, fried	3
Ham	3
Muffins	1
Pies	1
Pizza	3
Potatoes, baked	3
Tortilla Chips	1

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

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on **1** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

To Warm Serving Bowls and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on **1**.

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

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

Special Features

There are several different special features on your range.

- To enter the Special Features menu, press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "OFFSEt" will appear in the display.
- Scroll through Special Features menu using the **8** pad for down and the **3** pad for up.
- To select a feature to change, or to confirm a change, press the **0** pad.
- To cancel a change and return to the Special Features menu, press the **6** pad. To exit the Special Features menu, press the **6** pad again.

Adjust the Oven Temperature (OFFSEt)

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. No other cooking modes are affected. Using the number pads to navigate as described above, select "OFFSEt". A number between positive and negative 35 will display. Use the **8** or **3** pads to increase or decrease the offset value. Save and confirm by pressing the **0** pad.

End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Con bEEP) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed.

Fahrenheit or Celsius Temperature Display (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C).

Clock Configuration (Cloc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 H) or 24-hour military time (24 H).

Clock Display (Cloc diSP)

This feature specifies whether the clock appears in the display. It may be On or Off.

Auto Recipe Conversion (Auto rEciPE)

When using Convection Bake cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off.

Sound Volume (Sound)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between high (Hi), medium (Reg), low (lo), and off (Off). The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

12-hour Shutoff (2H ShutoFF)

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with standards set forth by Star K. Some of these standards that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

1. Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
2. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until “SAbbAth” is displayed and then press **0**. Refer to the graphic in the Special Features section to see how the number keys are mapped.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until “On” is shown in the display, then press the **0** number pad to save the setting. Press **6** to exit the Special Features menu. A single bracket “[” will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, press **Start**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads or **Timer** pad to select a preset cooking temperature, then press **Start**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket “[” will appear in the display indicating that the oven is baking.

Temperature (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer
170	200	250	300	325	On/Off
6	7	8	9	0	Lock
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Controls
Time (hours)					Hold 3 Sec
					6h

1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Timer = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours,
0 = 4 hours, Lock Controls = 6 hours

Adjusting the Temperature

1. Press **Bake**, use the **1** through **5** number pads and the **Timer** pad to select a different preset cooking temperature, and press **Start**.
2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the **6** through **0** number pads or the **Lock Control** pad to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the **1** through **5** number pads or the **Timer** pad to select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.
3. Press **Start**.

After a delay, a second bracket “[” will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket “[” indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over.

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the Special Features menu is displayed.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until “SAbbAth” is displayed, then press **0**.
4. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until “OFF” is displayed and press **0** to save the setting. Press the **6** number pad to exit the Special Features menu.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

Cleaning the Range

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild

soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean. To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the Steam Clean pad

and then press Start. The oven door will lock. You can not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Close the door. Press the Self Clean pad and a default self-clean time is displayed. The clean time can be changed to any time between 3:00 and 5:00 hours by using the number pads to enter a different time and pressing Start. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press the Start pad immediately after pressing the Clean pad. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven. We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

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.

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.

On Some Models:

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

Soil on the front frame of the range and outside the

Racks

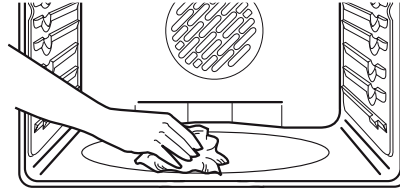
All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

Oven Heating Elements

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

The bake element is not exposed and is under the oven floor. Clean the oven floor with warm, soapy water.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Care and cleaning of the range.

Be sure electrical power is 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.

Oven Interior (non-self-clean models)

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.



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

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight.

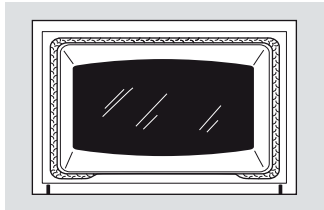
The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.



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

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

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

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

Lift-Off Oven Door (on some models)

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

Do not lift the door by the handle.

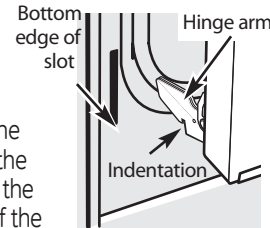
To remove the door:

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

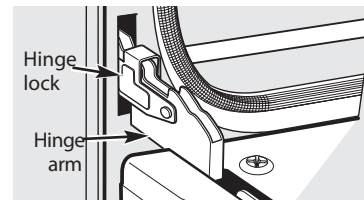
To replace the door:

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

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

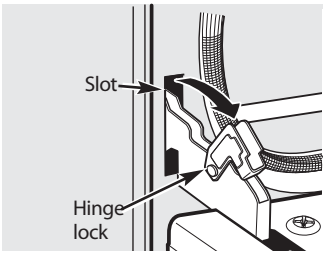


- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.

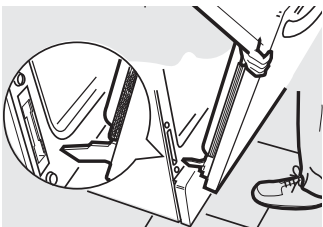


Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

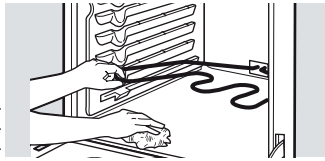


Pull hinge locks down to unlock.



Removal position

Care and cleaning of the range.



安全
注意
安全
注意
安全
注意



(on some models)

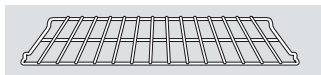
Oven Heating Elements

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

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

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

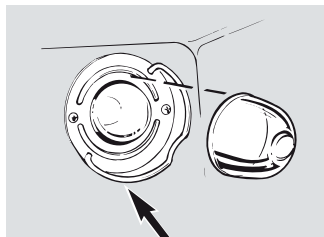
Oven Racks



Oven rack

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

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



Wire cover holder

Oven Light Replacement (on some models)

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

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

To remove the cover:

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

Do not remove any screws to remove the cover.

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

To replace the cover:

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

Storage Drawer Removal (on some models)



To remove the storage drawer:

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

⚠ WARNING:
Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer.

To replace the storage drawer:

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

Porcelain Enamel Cooktop (on radiant models)

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

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

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

Care and cleaning of the range.

Painted Surfaces *(on some models)*

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

To clean the painted surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for these surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

Do not use steel-wood pads, commercial oven cleaners, cleaning powders or other abrasive cleaners. They will damage the surface.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

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

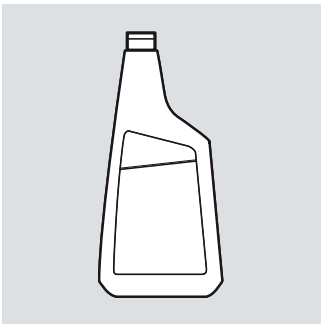
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

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

Glass Window *(on some models)*

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.



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

Normal Daily Use Cleaning

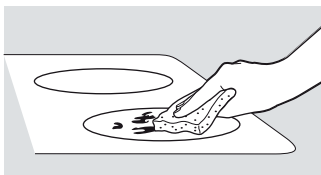
ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

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

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

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

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



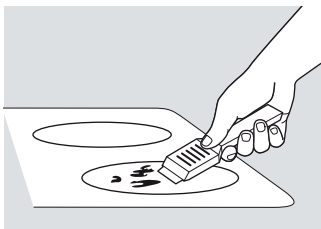
Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

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

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

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



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

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

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

Cleaning the glass cooktop. (on radiant models)

Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

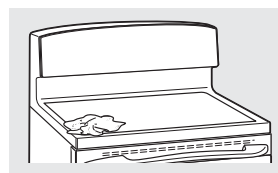
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

Cooktop Seal

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



Glass surface—potential for permanent damage.

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
- Use a single-edge razor blade 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

800.661.1616

CERAMA BRYTE® Ceramic

Cooktop Cleaner CERAMABRYTE

CERAMA BRYTE® Ceramic

Cooktop Scraper TE05-503

Kit 45898

(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops 28001



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

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

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling guide</i>.
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact installer or electrician to correct miswire.
Surface units do not work	There has been a main power supply surge and/or a power interruption and surge	<ul style="list-style-type: none"> • On the Control Panel, activate the Self Clean mode (press the SELF CLEAN button) • Wait for 30 seconds and then press the OFF button. • The cooktop should now be ready to operate
The words "CLOSE DOOR" flashes or scrolls in the display	This is a normal condition. The "CLOSE DOOR" is a reminder message to keep the oven door closed during broil mode	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. Keep oven door closed during broil mode

Before you call for service...

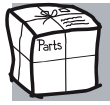


Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, timer and convenience outlet</i> section.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, timer and convenience outlet</i> section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	<ul style="list-style-type: none"> Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
"F—and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the OFF pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats:	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Power outage clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BAKE and BROIL pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.

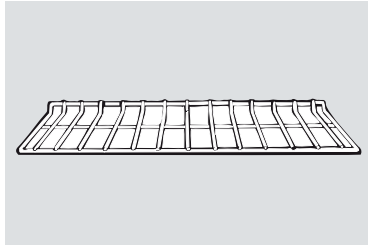
Problem	Possible Causes	What To Do
"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Self-Cleaning Models		
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven door is not in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
Oven starts a self-clean cycle when you wanted to bake, roast or broil	Oven door locked during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Oven Temperature knob to OFF. Allow the oven to cool. Never force the door latch handle.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Press the OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the CLEAN pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.

Accessories.

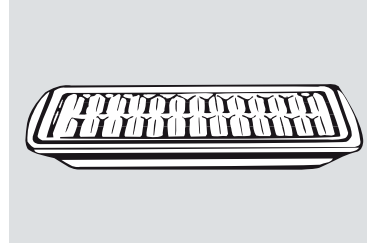


Looking For Something More?

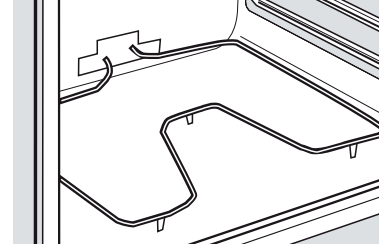
You can find these accessories and many more at www.GEAppliances.ca, or call **800.661.1616** (during normal business hours). Have your model number ready.



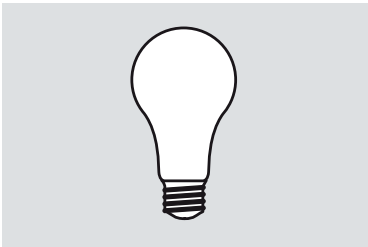
Oven Racks



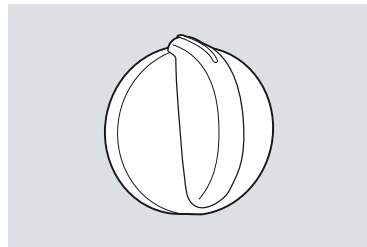
Broiler Pan



Oven Elements



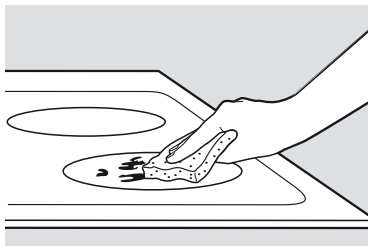
Light Bulbs



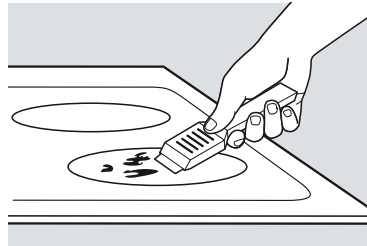
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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

NOW AVAILABLE for your range:

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

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

Visit www.GEAppliances.ca for more information.

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca		POSTER À:	
<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"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION 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.			

GE Electric Range Warranty.



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

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

For The Period Of: MC Commercial Will Provide:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, MC Commercial will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What MC Commercial Will Not Cover:

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

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

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

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or 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: MC Commercial,
Burlington, Ontario**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.geappliances.ca

Have a question or need assistance with your appliance? Visit our Website, www.geappliances.ca, 24 hours a day, any day of the year!

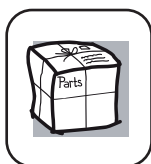


Schedule Service

1.800.561.3344

GE repair service is close to you.

To arrange service for your GE appliance, all you have to do is call.



Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted).

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

You will find the nearest MC Commercial Service Center number in the yellow pages of your phone book. Or, call us at 1.800.661.1616.



Contact Us

If you are not satisfied with the service you have received:

First of all, communicate with the people who repaired your appliance.

Then, if you are still not satisfied, send all information including telephone number to:

Director, Consumer Relations, MC Commercial.

Suite 310, 1 Factory Lane

Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

www.geappliances.ca

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



Cuisinières électriques, à éléments radiants

Instructions de sécurité 2-5

Mode d'emploi

Éléments de surface 6, 8
Ustensiles 7
Contrôles 9, 10
Four 11-12
Modes de Cuisson 13
Tiroir réchaud 14, 15
Caractéristiques spéciales 16
Caractéristiques sabbat 17
Four à convection 17-19
Nettoyer la Cuisinière 18
Réglage du thermostat-
Faites-le vous même 20
Autonettoyage 22, 23

Entretien et nettoyage 27-26

Dépannage 27-31

Accessoires 32

Service à la clientèle

Garantie 35
Service à la clientèle 36

**Inscrivez ci-dessous les
numéros de modèle et de série :**

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.

Manuel d'utilisation

Modèles à surface de cuisson
des éléments serpentins et à
surface de cuisson radiante

Modèles
autonettoyants

JCB830
JCB840
JCB860
JCB870

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou fatales.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Pour les cuisinières autonomes :

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION:** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret: les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de dommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT! EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES I-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :

- 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. Éteignez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Instructions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée: choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu.

Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles des éléments de surface amélioreront également les résultats de cuisson.

- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.

Mode d'emploi

▲ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS (certains modèles)

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent.

du four une fois ces derniers arrêtés pourraient également leur faire prendre feu.

- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section Nettoyage de la surface en verre pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

Entretien et nettoyage

Dépannage

▲ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR RÉCHAUD/TIROIR DE CUISSON (certains modèles)

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.

- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

Service à la clientèle

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. L'aluminium peut retenir ou réfléchir la chaleur, et engendrer un choc électrique ou un incendie.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou tout type d'isolant, de couche protectrice pour four, sur toute pièce ou à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR-
RÉCHAUD/TIROIR DE CUISSON (certains modèles)**

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

Utilisation des éléments radiants de surface. (sur certains modèles)

Instructions de sécurité



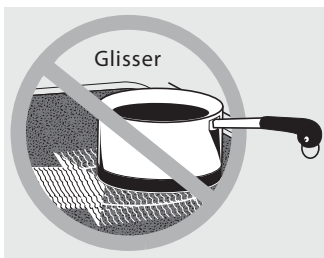
Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.

Mode d'emploi



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

Entretien et nettoyage



À propos des éléments radiants de surface...

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

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

L'élément de surface s'active et se désactive pour maintenir la température désirée.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

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

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

Dépannage

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

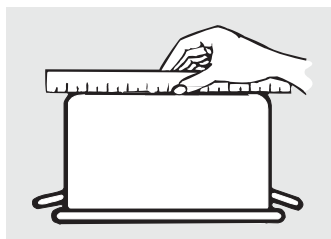
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

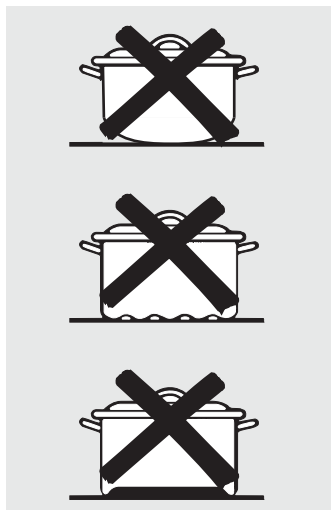
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

Service à la clientèle

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



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



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

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

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

Fond en cuivre :

recommandé

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

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail

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

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

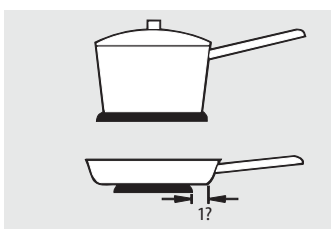
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

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

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

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



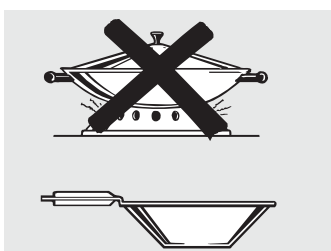
Pas plus d'un pouce.

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

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

cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce).



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

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

N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

Utilisation des éléments de surface.

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

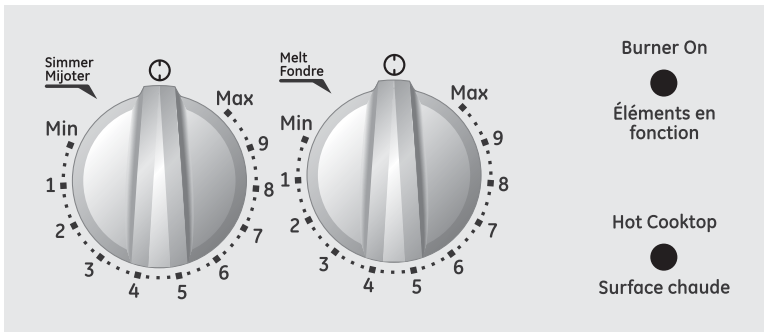


Réglage

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

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

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



Voyants lumineux

(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux **Hot/Chaud** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

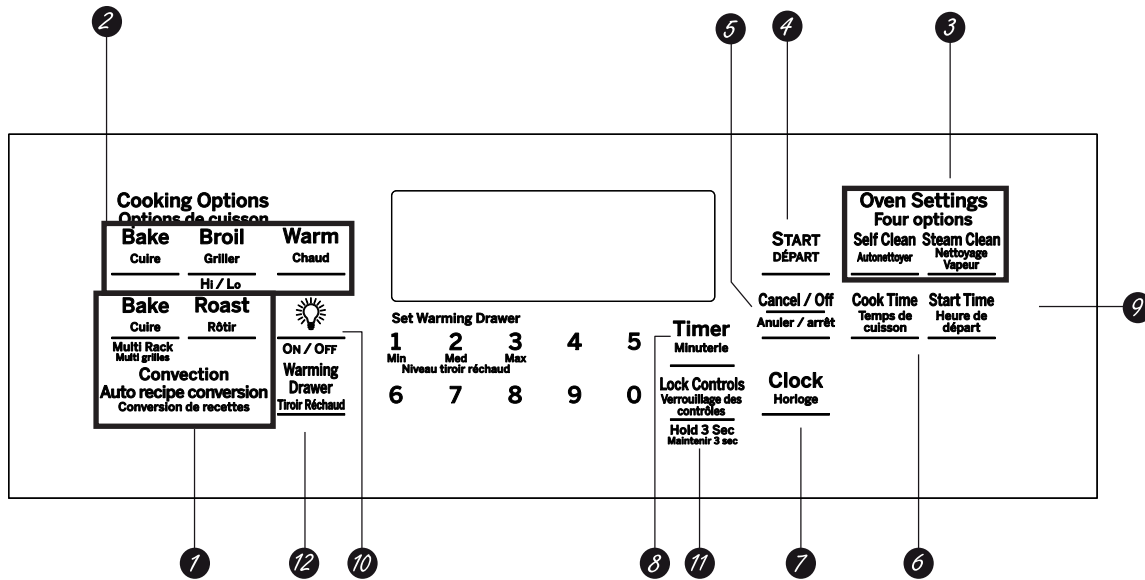
Le voyant lumineux **Burner On/Surface de cuisson** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

REMARQUE : Le voyant **Hot/Chaud** peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface **Min** et **OFF (arrêt)**, alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.

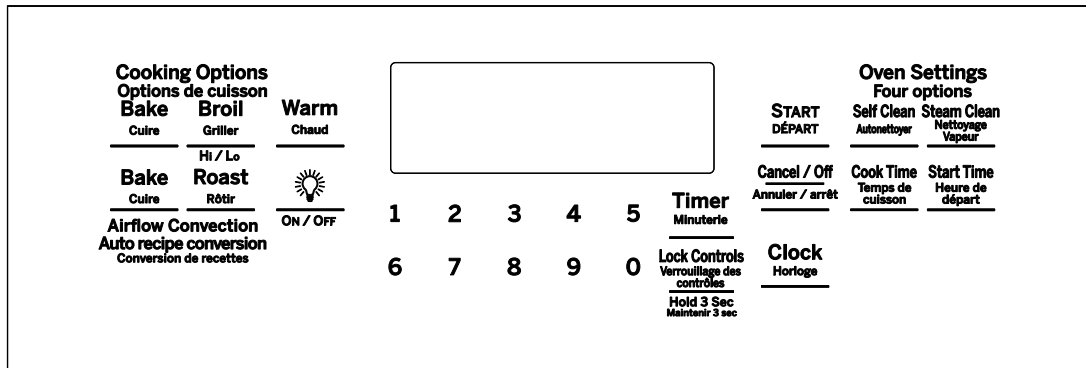
Utilisation des commandes du four.

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

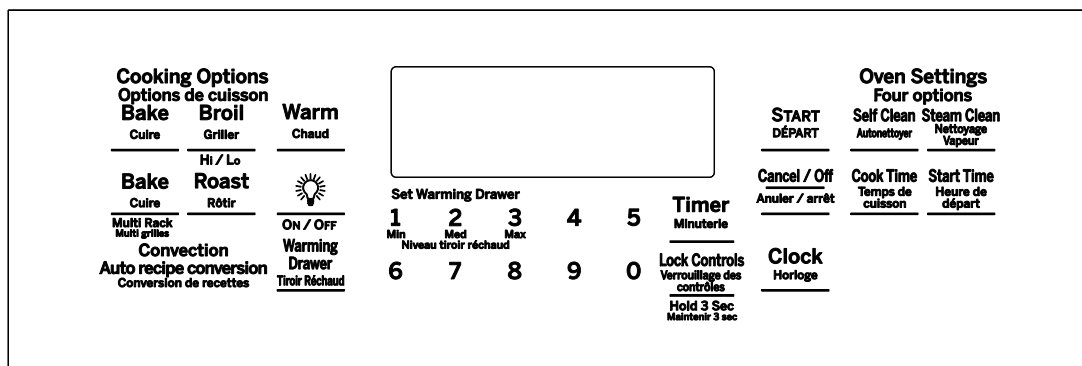
Graphe général.



Modèles JCB830, JCB840 et JCB870.



Modèle JCB860.



Commandes du Four

Instructions
de sécurité

1. Modes de Cuisson à Convection : Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer la performance. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four a les modes de cuisson à convection suivants: Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

2. Modes de Cuisson Traditionnelle : Votre four a les modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake (Cuisson), Broil Hi/Low (Griller Vif/Doux), et Warm (Réchauffer). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

3. Nettoyer : Votre four a deux modes de nettoyage : Self Clean (Autonettoyage) et Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur). Voir la section Nettoyer le Four pour de l'information importante à propos de l'utilisation de ces modes.

4. Start (Démarrer) : Doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

5. Cancel/Off (Annuler/Éteindre) : Annule TOUTES les opérations du four sauf l'horloge, la minuterie, le Tiroir-Réchaud et la Warming Zone (Zone de Réchauffement).

6. Cook Time (Temps de Cuisson) : Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de Cuisson)**, utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection).

7. Clock (Horloge) : Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock (Régler l'Horloge)**, puis utilisez le pavé numérique pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour enregistrer l'heure.

8. Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre) : Fonctionne comme une minuterie compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)** et le pavé numérique pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. La minuterie compte à rebours est terminée. Pour arrêter la minuterie appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)**.

9. Delay Time (Mise en Marche Différée) : Retarde la mise en marche du four. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'allume. Appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en Marche Différée)** et utilisez le pavé numérique pour programmer l'heure pour que le four s'allume et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Appuyez sur le mode de cuisson et la température désirés puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Un Temps de Cuisson peut également être programmé si désiré. Suivez les directions sous Cook Time (Temps de Cuisson) pour régler cette fonction. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection), Convection Roast (Rôtir à Convection), et Self-Clean (Autonettoyage).

NOTE : Lorsque vous utilisez la fonction Delay Time (Mise en Marche Différée), les aliments qui s'avarient facilement – tel que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc – ne doivent pas être laissés pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise le développement de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélérera le développement de bactéries nocives.

10. Lumière du Four : Allume ou éteint la lumière du four.

11. Verrouillage des Commandes : Verrouille la commande afin que les touches appuyées ne fassent pas activer les commandes. Appuyez sur la touche **Lock Controls (Verrouillage des Commandes)**, pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** est toujours actif, même lorsque la commande est verrouillée.

12. Warming Drawer (Tiroir-Réchaud) (sur certains modèles) : Gardera au chaud les aliments cuits à la température de service. Appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner la position de la température.

Appuyez sur **1** pour Low (Doux), **2** pour Medium (Moyen) ou **3** pour High (Vif), puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le tiroir est sous le four.

NOTE : La touche Cancel/Off (Annuler/Éteindre) n'éteint pas le Tiroir-Réchaud. Pour éteindre, appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**.

Mode d'emploi

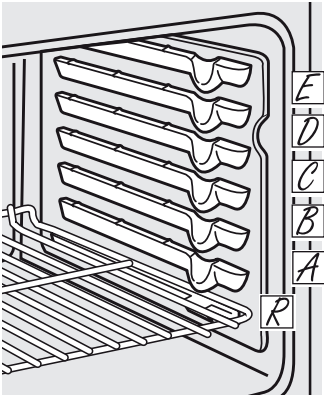
Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four.

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



Le four a 6 positions de grille.

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

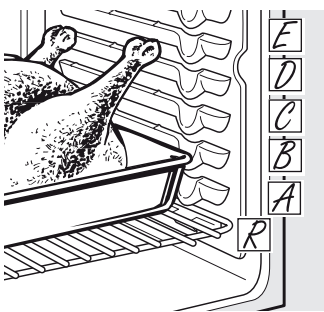
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four pour les faire cuire.

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

Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

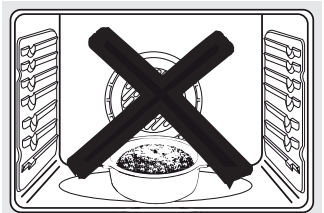
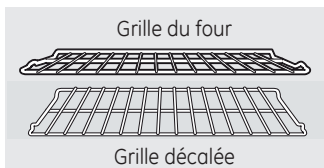
⚠ ATTENTION : Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).



Comment régler le four pour la cuisson ou le grill

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- 4 Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée.

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



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

Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température pré-réglée.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1 1/2 po) d'espace libre autour de lui.

Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

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

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.

Utilisation du four.



Comment régler le four pour utiliser le gril

REMARQUE: Fermez la porte avant de commencer tout gril fonction..

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

- 1 Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril*.

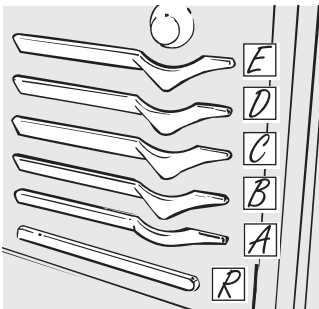
- 3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL (GRIL)** pour une température de gril **ÉLEVÉE**.

Pour passer à une température de gril plus **BASSE**, appuyez sur la touche **BROIL** une deuxième fois.

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

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

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



La four a 5 positions de grille

Guide de cuisson au gril

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7-10 11	Espacer régulièrement.
Biftecks	Saignant † À point Bien cuit	E D D	6 8 10	4 6 7-10	Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
Saignant † À point Bien cuit	3,8 cm (1½ po) d'épaisseur 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	C C D	10 15 20	8 10-12 20	
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur Poitrine	B B	25 25	25 15	Brossez chaque côté avec du beurre fondu. Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie	Pain (rôties) Muffin	D E	3 3-4	1	Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2-4	B	18-20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	454g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon	Steaks Filets	D D	10 10	5	Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc	2 (1,25 cm/½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau	À point Bien cuit	D D	7 10	4 9	Faire des fentes dans le gras.
À point Bien cuit	2 (3,8 cm/1½ po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	D D	9 14	6 10	

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

Modes de Cuisson

Votre nouveau four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Consultez la section Guide de Cuisson pour des recommandations pour des aliments spécifiques. Rappelez-vous, votre nouveau four peut performer différemment que le four qu'il remplace.

Modes de Cuisson et de Rôtissage

Sélectionnez un mode pour cuire ou rôtir basé sur le type et la quantité d'aliment que vous préparez. Lorsque vous préparez des aliments cuits tels que des gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement des aliments. Si aucune directive n'est fournie, centrez les aliments dans le four.

Cuisson Traditionnelle

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise principalement la chaleur de l'élément inférieur mais également de l'élément supérieur pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le préchauffage est généralement recommandé lorsque vous utilisez ce mode.

Cuisson à Convection

Le mode de cuisson à convection est destiné à cuire sur de multiples grilles simultanément. Ce mode utilise la chaleur de l'élément arrière mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'égalité de cuisson. Votre four est équipé de Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes), alors il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long pour de multiples grilles que ce qui serait prévu pour une seule grille. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Préchauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode.

Rôtir à Convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné à rôtir des coupes de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs, et arrières avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer la dorure et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps suggéré dans la recette lorsque vous utilisez ce mode ou utilisez une sonde à viande. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Convection Roast (Rôtir à Convection)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Modes de Rôtissage

Surveillez les aliments de près pendant le rôtissage. Soyez prudent lors du rôtissage à la position de la grille supérieure puisque placer des aliments plus près de l'élément de rôtissage augmente la fumée, les éclaboussures, et la possibilité de feux de graisse. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément de rôtissage.

Essayez de griller les aliments que vous feriez normalement cuire sur le gril. Ajustez la position de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur qui arrive aux aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de rôtissage lorsqu'une surface saisie et un intérieur saignant sont désirés. Les aliments plus épais et les aliments qui requiert être bien cuit doivent être grillés sur la position de la grille la plus éloignée du gril ou en utilisant Broil Lo (Griller Doux).

Broil Hi (Griller Vif)

Le mode traditionnel griller vif utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez Broil Hi (Griller Vif) pour des coupes de viande plus minces et/ou des aliments que vous préférez moins saignants à l'intérieur. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Broil (Griller)** une fois et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Broil Lo (Griller Doux)

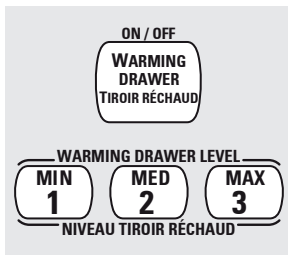
Le mode traditionnel griller doux utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments minutieusement tout en dorant la surface. Utilisez Broil Lo (Griller Doux) pour des coupes de viande plus épaisses et/ou des aliments que vous aimez bien cuits. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche Broil (Griller) deux fois et ensuite appuyez sur Start (Démarrer). Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Réchauffer

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Warm (Réchauffer) ensuite appuyez sur Start (Démarrer). Couvrez les aliments qui ont besoin de rester moelleux et ne couvrez pas les aliments qui doivent être croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas le réchaud pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des croustilles ou des céréales sèches. Il est également recommandé que les aliments ne soient pas réchauffés pendant plus de 2 heures.

Utilisation du tiroir garde-chaud. *(sur certains modèles)*

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



Pour utiliser le tiroir garde-chaud

- 1 Appuyez sur la touche WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD).
- 2 Appuyez sur la touche numérique 1 pour Min, 2 pour Med ou 3 pour Max. Le « 1 » affiché change selon la touche numérique choisie.
- 3 Le tiroir garde-chaud se met automatiquement en marche après avoir appuyé sur 1, 2 ou 3. « WARMER ON » et le chiffre restent allumés. « Set » s'arrête de clignoter.

Pour annuler, appuyez sur la touche WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD).

REMARQUE: En appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), vous n'arrêtez pas le fonctionnement du tiroir garde-chaud.

REMARQUES :

- Le tiroir garde-chaud comporte trois réglages : 1, 2 et 3. Ces réglages correspondent à des niveaux de température différents dans le tiroir.
- Sur certains modèles, lors de l'utilisation du four en même temps que le tiroir garde-chaud, seuls les réglages du four sont affichés.
- Le tiroir garde-chaud ne peut être utilisé lors d'un autonettoyage.

Lors de l'utilisation du tiroir garde-chaud

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

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

Attendez environ 25 minutes que le tiroir gardechaud préchauffe.

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

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

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

Tableau de sélection des températures

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

- La température, le type et la quantité d'aliment, ainsi que la durée, ont un effet sur la qualité de l'aliment.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et à l'aliment de refroidir.
- Avec de grandes quantités, il pourra être nécessaire de choisir un réglage plus élevé et de recouvrir certains aliments.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni d'emballage en plastique.

Type d'aliment	Réglage
Bacon	3
Croustilles de mail	1
Jambon	3
Muffins	1
Pains	1
Pizza	3
Plats en sauce	2
Pommes de terre au four	3
Poulet, frit	3
Tartes	1

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

Pour rendre croustillants des aliments

- Placez l'aliment dans des plats ou ustensiles peu profonds.
- Préchauffez au réglage **1**.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Continuez au besoin.

Pour réchauffer assiettes et bols

Réglez au niveau **1**

- N'utilisez que des plats ne craignant pas la chaleur.
- Si vous désirez réchauffer de la porcelaine fine, vérifiez avec le fabricant, pour connaître la tolérance thermique maximale de sa porcelaine.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le préchauffage du tiroir.

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

Fonctions Spéciales

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière.

- Pour entrer dans le menu des Fonctions Spéciales, appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez pendant trois secondes. « OFFSEt » (« COMPENSATION ») apparaîtra sur l'affichage.
- Faites défiler le menu des Fonctions Spéciales en utilisant la touche **8** pour descendre et la touche **3** pour monter.
- Pour sélectionner une fonction à changer, ou pour confirmer un changement, appuyez sur la touche **0**.
- Pour annuler un changement et retourner au menu des Fonctions Spéciales, appuyez sur la touche **6**. Pour quitter le menu des Fonctions Spéciales, appuyez la touche **6** à nouveau.

Ajuster la Température du Four (OFFSEt) (COMPENSATION)

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four et de la cuisson à convection jusqu'à 35°F plus chaude ou 35°F plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes Bake (Cuisson) et Convection Bake (Cuisson à Convection). Aucun autre mode de cuisson n'est affecté. En utilisant le pavé numérique pour vous guider tel que décrit ci-dessus, sélectionnez « OFFSEt » (« COMPENSATION »).

Un nombre entre positif et négatif 35 s'affichera. Utilisez les touches **8** ou **3** pour augmenter ou diminuer la valeur de compensation. Sauvegardez et confirmez en appuyant sur la touche **0**.

Signaux de Fin de la Minuterie (End tonE)

Ceci est la tonalité qui indique la fin d'une minuterie. La tonalité peut être continue (Con bEEP) ou un bip à répétition (bEEP). Une position continue continuera à faire résonner une tonalité jusqu'à ce que un bouton sur la commande soit appuyé.

Affichage de la Température en Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures en Fahrenheit (F), mais vous pouvez la changer pour utiliser les températures en Celsius (C).

Clock Configuration (Configuration de l'Horloge) (Cloc cFg)

Cette fonction spécifie comment l'heure sera afficher. Vous pouvez sélectionner un horloge 12 heures standard (12 H) ou un système horaire militaire 24 heures (24 H).

Clock Display (Affichage de l'Horloge) (Cloc diSP)

Cette fonction spécifie si l'horloge apparaît sur l'affichage. Elle peut être activée ou désactivée.

Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes) (Auto rEciPE)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la Conversion Automatique des Recettes convertira automatiquement les températures de cuisson normales entrées en températures de cuisson lorsque allumé. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, elle convertit seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Volume du Son (Sound)

Cette fonction permet au volume du son du four d'être ajusté entre fort (Hi), moyen (Reg), bas (lo), et éteint (Off). La commande fera résonner la tonalité du four au nouveau niveau de volume chaque fois que le niveau de volume est changé.

Arrêt de 12 heures (2H ShutoFF)

Cette fonction éteint le four après 12 heures d'opération continue. Elle peut être activée ou désactivée.

La fonction mode sabbat respecte les standards présentés par Star K. Certains de ces standards qui seront remarqués par le consommateur inclue la désactivation des tonalités, la désactivation des lumières du four, et les délais d'environ 30 secondes à une minute sur les changements de l'affichage. Seulement la cuisson continue ou la cuisson chronométrée est autorisée dans le mode sabbat. Cuisiner avec le mode sabbat est un processus en deux étapes, premièrement le mode sabbat doit être réglé et puis le mode de cuisson doit être réglé.

Régler le Mode Sabbat

1. Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales est affiché.
2. Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" soit affiché et puis appuyez sur **0**. Consultez le graphique dans la section Fonctions Spéciales pour voir comment le pavé numérique est caractérisé.
3. Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les options jusqu'à ce que "On" (« Allumer ») apparait sur l'affichage, puis appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sauvegarder la position. Appuyez sur **6** pour quitter le menu des Fonctions Spéciales. Un seul crochet «] » apparaitra sur l'affichage indiquant que le mode sabbat est réglé. L'horloge ne s'affichera pas. La cuisson continue ou la cuisson chronométrée peut maintenant être programmée.

Démarrer une Cuisson Continue

1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
2. Si la température désirée est de 350°F, appuyez sur **Start (Démarrer)**. Si une température de cuisson différente est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température pré-réglée de cuisson, ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Consultez le graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.

Après un délai, un deuxième crochet «] [» apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit.

Température (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer On/Off
170	200	250	300	325	
6	7	8	9	0	Lock Controls
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Hold 3 Sec
Temps (heures)					6h

1 = 170°F, 2 = 200°F, 3 = 250°F, 4 = 300°F, 5 = 325°F, Minuterie = 400° F

6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures, 0 = 4 heures, Lock Controls (Verrouillage des Commandes) = 6 hours

Ajuster la Température

1. Appuyez sur **Bake (Cuisson)**, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique et la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température pré-réglée de cuisson différente, et appuyez sur **Start (Démarrer)**.
2. Puisque aucune information n'est fournie pendant le changement de température, un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une Cuisson Chronométrée

1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
2. Si la température désirée est de 350°F, utilisez les touches **6** jusqu'à **0** du pavé numérique ou la touche **Lock Control (Verrouillage des Commandes)** pour sélectionner un temps de cuisson. Si une température de cuisson autre que 350°F est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, ensuite sélectionnez le temps de cuisson. Consultez le graphique sur cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.
3. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Après un délai, un deuxième crochet «] [» apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage changera à un seul crochet «] » indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne résonnera lorsque le temps de cuisson est terminé.

Quitter le Mode Sabbat

Quitter le mode sabbat devrait être fait après que le sabbat soit terminé.

1. Appuyez sur **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** pour terminer n'importe quel mode qui peut fonctionner.
2. Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales est affiché.
3. Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" soit affiché, puis appuyez sur **0**.
4. Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les options jusqu'à ce que "OFF" (« ÉTEINDRE ») s'affiche et appuyez sur **0** pour sauvegarder la position. Appuyez sur la touche **6** pour quitter le menu des Fonctions Spéciales.

Note Pour les Pannes d'Électricité en Mode Sabbat

Si une panne d'électricité se produit pendant que le four est en mode sabbat, l'unité retournera au mode sabbat lorsque l'électricité est restaurée, cependant le four reviendra à l'état éteint même s'il était en train de faire un cycle de cuisson lorsque la panne d'électricité s'est produite.

Nettoyer la Cuisinière

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur) ou Self Clean (Autonettoyage). Les renversements de marinades, jus de fruits, sauces tomate et sauces pour badigeonner contenant des acides peuvent causer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, ensuite nettoyer et rincez.

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, nettoyeurs abrasifs, détergents forts liquides, laine d'acier, tampon à récurer, ou poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et une solution aqueuse.

Rincez avec de l'eau claire et sécher avec un chiffon doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante.

Mode de Nettoyage à la Vapeur

Le nettoyage à la vapeur est destiné à nettoyer des petits débordements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage plus basse que pour l'autonettoyage. Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur la touche Steam Clean (Nettoyage

à la Vapeur) et puis appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes puisque ceci diminuera la performance du cycle de nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur la porte déverrouillera. Essuyez tout excès d'eau et toute saleté restante.

Mode d'Autonettoyage

Lisez les Instructions de Sécurité pour l'Autonettoyage du Four au début de ce manuel avant d'utiliser le mode Self Clean (Autonettoyage). L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four verrouillera lorsque vous utilisez cette fonction. Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés du four. Retirez tous les objets du four autres que les grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou gris argenté, la sonde à viande, et toute batterie de cuisine et autres objets doivent être retirés du four avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur la touche Self Clean (Autonettoyage) et une durée d'autonettoyage par défaut s'affichera. Le temps de nettoyage peut être changé à n'importe quelle durée entre 3:00 et 5:00 heures en utilisant le pavé numérique pour entrer une durée différente et en appuyant sur Start (Démarrer). Pour les fours extrêmement sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous désirez utiliser la durée par défaut, appuyez sur la touche Start (Démarrer) immédiatement après avoir appuyé sur la touche Clean (Nettoyage). Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four n'ait refroidi. Après que le four ait refroidi, essuyez toutes les cendres du four. Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte pendant le premier cycle d'autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four et sur la porte à l'extérieur du joint nécessitera d'être nettoyé à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que SoftScrub®. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez. Ne nettoyez pas le joint. Le matériel en fibre de verre du joint de la porte du four ne peut pas supporter l'abrasion. Il est essentiel pour le joint de rester intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le. Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière du four est éteinte.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par n'importe quelle cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

Sur Certains Modèles:

Les brûleurs de surface sont automatiquement désactivés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs de surface sont éteintes en tout temps pendant le cycle d'autonettoyage. N'importe quel brûleur de surface qui est réglé à une position « on » (« allumer ») pendant que le cycle d'autonettoyage fonctionne s'allumera automatiquement après que le cycle d'autonettoyage est fini, et pourrait avoir pour conséquence d'être allumé sans surveillance. Attendez jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit fini pour régler et utiliser les brûleurs de surface.

Grilles

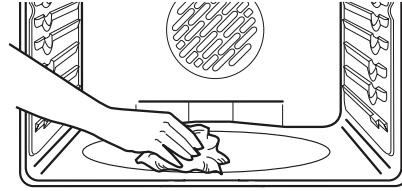
Toutes les grilles peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage. Les grilles peuvent être plus difficiles à

faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez sur les bords gauche et droit.

Éléments Chauffants du Four

Ne nettoyez pas l'élément de grillage. Toute saleté brûlera lorsque les éléments sont chauffés.

L'élément de cuisson n'est pas exposé et est sous le plancher du four. Nettoyez le plancher du four avec de l'eau chaude savonneuse.



Essuyez la saleté abondante sur le fond du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

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



Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement

quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Intérieur du four (modèles qui ne sont pas autonettoyants)

Avec de bons soins, le fini en émail vitrifié de l'intérieur du four (le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte) conservera pendant des années son aspect neuf.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faut utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.



Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre cuisinière. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez 1/2 tasse dans un verre profond ou un contenant en

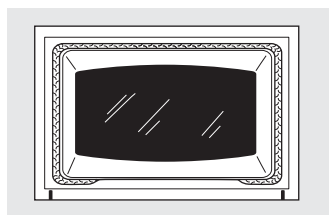
céramique pendant toute la nuit dans le four froid. Les vapeurs d'ammoniaque aident à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Le cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur votre emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant pour four sur les commutateurs et les contrôles électriques, car cela peut occasionner un court circuit et provoquer des étincelles et un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyant de s'accumuler sur le senseur thermique—cela peut provoquer un mauvais chauffage du four (le senseur est situé en haut du four). Essuyez soigneusement le senseur après chaque nettoyage de four, en prenant bien soin de ne pas bouger le senseur, car tout changement de position du senseur peut changer la manière dont le four cuit.

Ne pulvérisez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, des armoires ou de surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.



Le joint présente un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquat. Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—il présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il a été déplacé sur la porte, faites-le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitres pour laver le hublot à

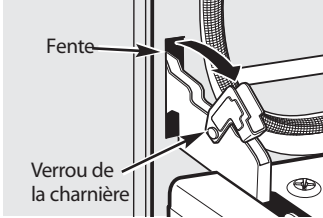
l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.

- Si une tache sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge pour la faire disparaître.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.

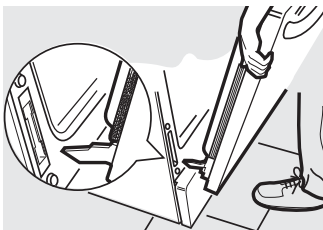
Porte du four amovible (sur certains modèles)

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous enlevez et soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour enlever la porte :

Abaissez les verrous des charnières pour les déverrouiller.



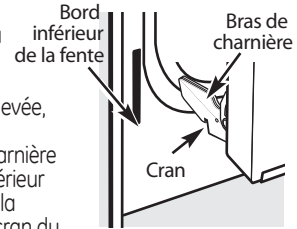
Position pour l'enlèvement

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Abaissez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis à lame plate.
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Refermez la porte jusqu'à la position d'enlèvement de la porte, c'est-à-dire à mi-chemin entre la position de grillage et la fermeture complète de la porte.
- 5 Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit complètement sorti de la fente.

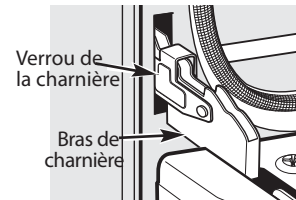
Pour remettre la porte en place :

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

- 2 Pendant que la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit être bien appuyé sur le bord inférieur de la fente.



- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas correctement placé sur le bord inférieur de la fente.
- 4 Repoussez les verrous de la charnière contre le cadre avant du four à la position verrouillée.

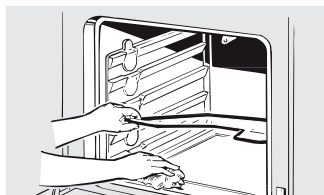


Poussez les verrous des charnières vers le haut pour les verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Instructions
de sécurité

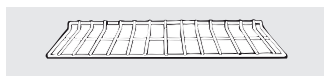


Éléments de chauffage du four

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

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

Mode d'emploi



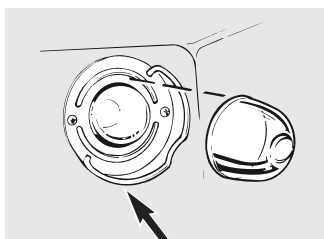
Grilles du four

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

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

Pour permettre aux grilles de glisser plus facilement, versez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et passez cette serviette sur les extrémités des grilles du four.

Entretien et nettoyage



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four (sur certains modèles)

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

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

Pour enlever la protection :

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

N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

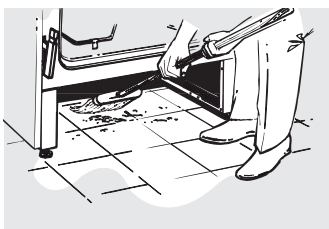
- 2 Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

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

Dépannage

Service à la clientèle



Nettoyez sous votre cuisinière.

Enlèvement du tiroir de rangement (sur certains modèles)

Pour enlever le tiroir de rangement:

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

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

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

⚠ AVERTISSEMENT:
Ne laissez pas d'articles en papier,
en plastique, d'aliments en boîtes
de conserve ou de matériaux
combustibles dans le tiroir.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Instructions
de sécurité

Surfaces peintes (sur certains modèles)

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints.

Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linge humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linge propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linge sec, propre.

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyeurs commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyeur abrasif. Ils endommageront la surface.

Mode d'emploi

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. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou la cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces MC Commercial près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

Entretien et nettoyage

Fenêtre en verre (sur certains modèles)

Pour nettoyer la surface de verre extérieure, utilisez un nettoyeur pour verre. Rincez et polissez avec un linge sec.

Dépannage

Service à la clientèle

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. (sur certains modèles)

www.electromenagersge.ca



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

Nettoyage après un usage quotidien normal

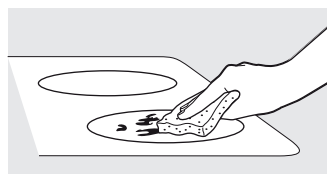
Utilisez **SEULEMENT** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
- 2 L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.

- 3 Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
- 5 Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : Il est très important de **NE PAS** faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.



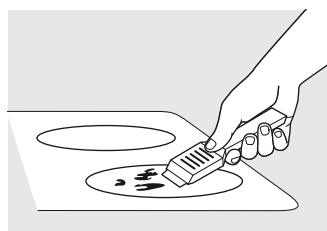
Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

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

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

- 4 S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
- 5 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces MC Commercial.

REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Résidus brûlés importants

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.

- 3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
- 4 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. (sur certains modèles)

Marques métalliques et rayures

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

d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décoloration pourrait devenir permanente.

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

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

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



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

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

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

- 4 Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : Si des trous ou des indentations ont déjà apparus dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.



Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° CERAMABRYTE

Grattoir CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° 28001

Troussen° 45898
(L'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° PB-28512



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

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson radiant		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réamorçez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	Mauvaises méthodes de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages.
	Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.	
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez <i>Surface en verre—possibilités de dommages permanents</i> à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Avant d'appeler le réparateur...

Instructions de sécurité



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	Les unités de surface ne sont pas bien branchées.	<ul style="list-style-type: none"> Les contrôles en position OFF (arrêt), vérifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.
	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four—tout modèles		
L'ampoule du four ne marche pas	L'ampoule est desserrée or défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez le service.
Le four ne marche pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réamorçez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>
	La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électroménager dans la prise de courant.
Service à la clientèle	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	Causes possibles	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement	Le four n'est pas réglé sur BROIL (GRIL) .	<ul style="list-style-type: none"> Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position BROIL (GRIL) Sur les modèles avec une touche BROIL (GRIL), assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Mauvaise position de grille utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez le <i>Guide de cuisson au gril</i>.
	Aliments cuits dans un ustensile chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez le gril-lèche-frite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la lèche-frite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèche-frite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
Dans certaines régions, le courant peut être bas.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le <i>Guide de cuisson au gril</i>. 	
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche BAKE (CUIRE) et la température souhaitée ou la touche CLEAN (NETTOYAGE) et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur indique bAd, puis LinE avec une tonalité forte	Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension	<ul style="list-style-type: none"> Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]). Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT). La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.

Avant d'appeler le réparateur...



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.</i>
L'afficheur est effacé	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie.</i>
La porte du four est tordue	La porte n'est pas à sa bonne place.	<ul style="list-style-type: none"> • Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète :	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.	<ul style="list-style-type: none"> • Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> • Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez appuyer simultanément sur les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

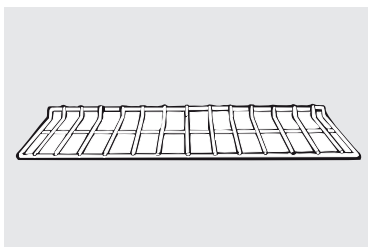
Problème	Causes possibles	Solution
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'événement	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Forte odeur	Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Cette odeur est temporaire.
Modèles du four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne marche pas	La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'amener la poignée du verrou de la porte complètement à droite.
Le four commence un cycle d'autonettoyage quand vous voulez cuire, rôtir ou griller	La porte du four fermée pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de température du four en position OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir. Ne forcez jamais sur la poignée du verrou de la porte.
Crépitement ou craquement	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant CLEAN s'éteigne. Essayez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

Accessoires.

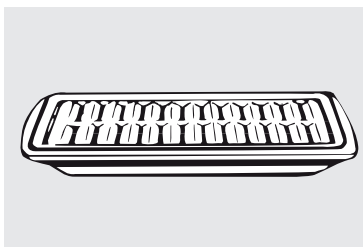


Vous cherchez autre chose?

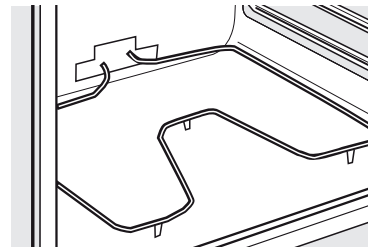
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.



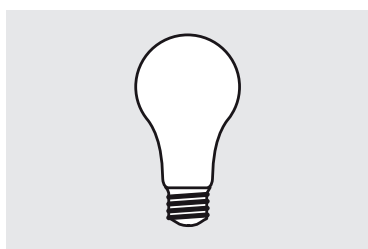
Grilles du four



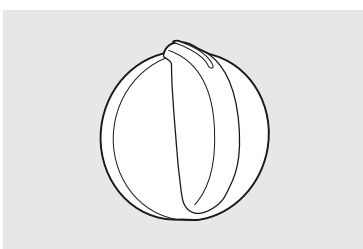
Lèchefrite



Éléments du four



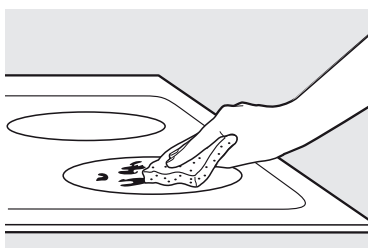
Ampoules électriques



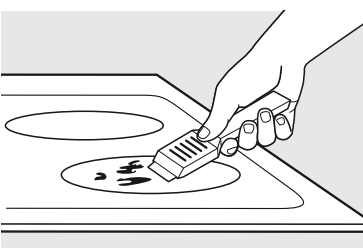
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

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

Notes.

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

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

Notes.

Cuisinière électrique GE—Garantie.



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

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

Pendant une période de : **MC Commercial remplacera ce qui suit :**

Une année

À compter de la date d'achat initial

Toute pièce de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de **garantie limitée d'une année**, MC Commercial fournira aussi, **gratuitement**, la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que la garantie MC Commercial ne couvre pas :

- Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.
- Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.
- Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.
- Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
- Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à 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 acheté au Canada pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que MC Commercial 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 : MC Commercial.,
Burlington, Ontario**



Site Web appareils électroménagers GE www.electromenagersge.ca

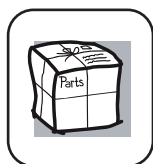
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site www.electromenagersge.ca 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations

1.800.561.3344

Service de réparations GE est tout près de vous.
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service MC Commercial le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au
Directeur, Relations avec les consommateurs, MC Commercial
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager www.electromenagersge.ca

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.



Electric Radiant Ranges

Safety Information 2-5

Operating Instructions

Surface Units 6, 8
Cookware 7
Controls 9, 10
Oven 11, 12
Cooking modes 13
Warming Drawer 14, 15
Special Features 16
Special Feature 17
Convection Oven 17-19
Self-Cleaning 18
Steam Clean 20

Care and Cleaning 20-26

Troubleshooting Tips 20-31

Accessories 32

Consumer Support

Product Registration 33-34
Warranty 35
Consumer Support 36

Owner's Manual

*Coil Top and
Radiant Top Models*

*Self-Clean
Models*

JCB830

JCB840

JCB860

JCB870

*Write the model and serial
numbers here:*

Model # _____

Serial # _____

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

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

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

For Freestanding Ranges:

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On models without a storage drawer or kick panel, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 10.2 cm (4 inches) If it does not, the bracket must be reinstalled. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call. 1 800 561 3344 to receive at no cost. For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.ca

⚠ WARNING**GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- Use this appliance 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.
- 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, unplug the range or disconnect the 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 climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- 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.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- 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 near by the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may be come hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly —meat to at least an internal temperature of 71.1 °C (160 °F) and poultry to at least an internal temperature of 82.2 °C (180°F)—Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING**KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE**

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING:

- 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.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. **Do not force the door open.** Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface 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.
- 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 near by surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back ON as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 60°C (140 F). Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch heating element or the interior surface of the drawer. These surface may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.ca

⚠ WARNING

RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic.Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Note: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

⚠ WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- 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.
- 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.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the radiant surface units. *(on some models)*

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

About the Radiant Surface Units

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

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface. Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop. An indicator light will come on when the surface unit is turned on. The appropriate **HOT** surface indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 65.5°C (150°F).

NOTE:

Hot surface indicator light will:

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

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

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

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

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

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

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

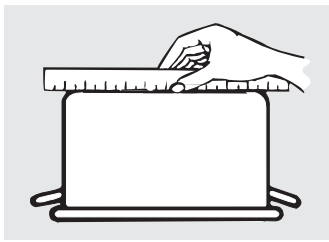
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

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

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.

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.

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.



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

Copper Bottom:

recommended

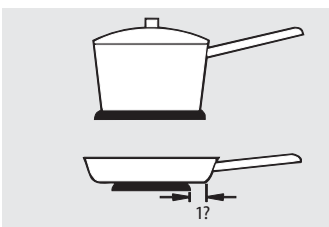
Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the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

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

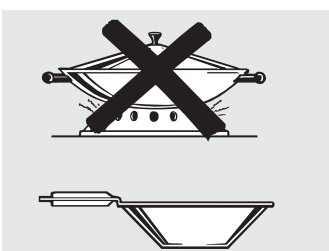


Not over 1 inch

Surface Cookware Tips

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

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 2.5 cm 1 inch.



Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tips over.

Using the surface units.

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

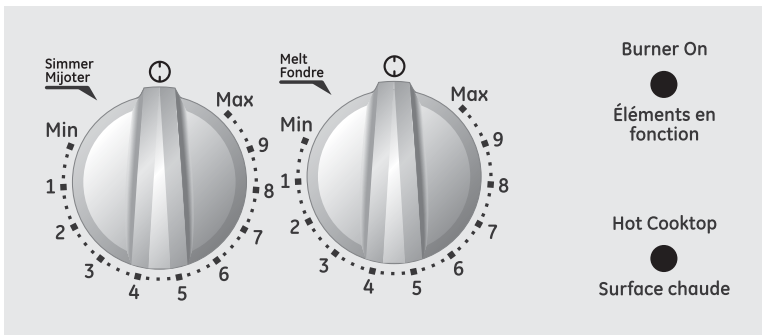


How to Set

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

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

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



Indicator Lights (on radiant glass models only)

A **Hot** indicator light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface is cool enough to touch.

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

NOTE: The **Hot** indicator light may glow between the surface control settings of **Min** and **OFF**, but there is no power to the surface units.

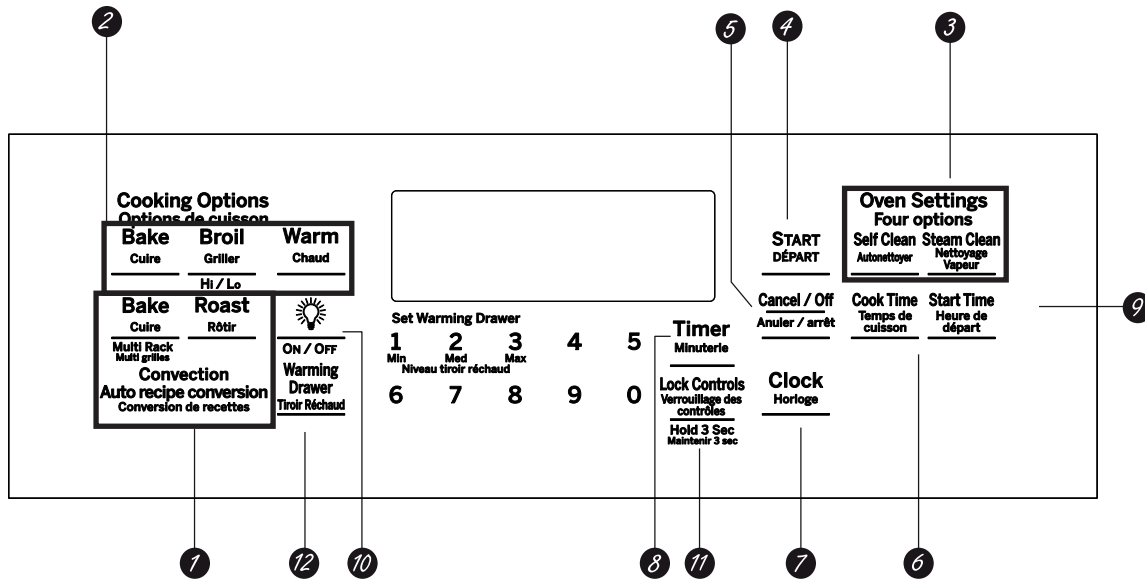
Using the oven controls.

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

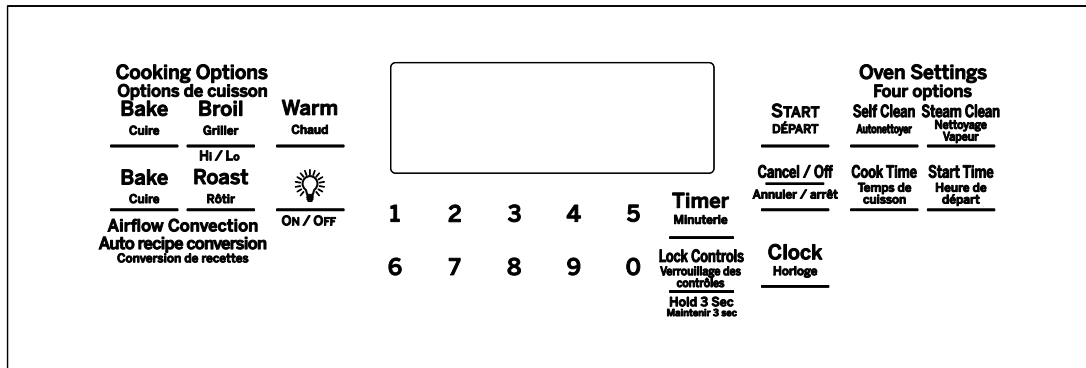
GEAppliances.ca

Features and appearance may vary.

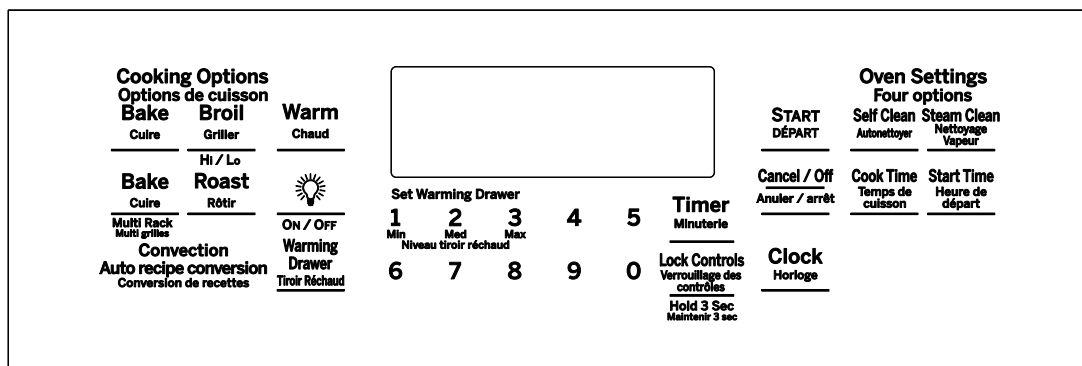
Control graphics for general artworks.



Control graphics for JCB830, JCB840, JCB870 Models.



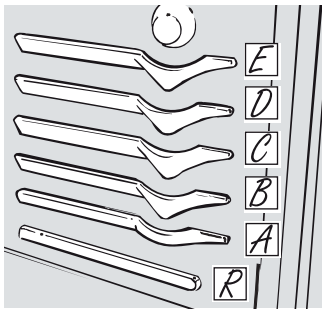
Control graphics for JCB860 Model.



Oven Controls

- 1. Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi/Lo, and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- 4. Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
- 5. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock, timer, Warming Drawer and Warming Zone.
- 6. Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
- 7. Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad, then use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
- 8. Timer On/Off:** Works as a countdown timer. Press the **Timer On/Off** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer On/Off** pad.
- 9. Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on then press **Start**. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A Cook Time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. This can only be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Self-Clean.
NOTE: When using the Delay Time feature, 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.
- 10. Oven Light:** Turns the oven light on or off.
- 11. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
- 12. Warming Drawer (on some models):** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. Press the **Warming Drawer** pad. Use the number pad to select the temperature setting. Press **1** for Low, **2** for Medium or **3** for High, then press **Start**. Drawer is below the Oven.
NOTE: The Cancel/Off pad does not turn off the Warming Drawer. To turn off, press the **Warming Drawer** pad.

Before you begin...



The oven has 5 rack positions. It also has a special low rack position (R) for extra large items, such as a large turkey.

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

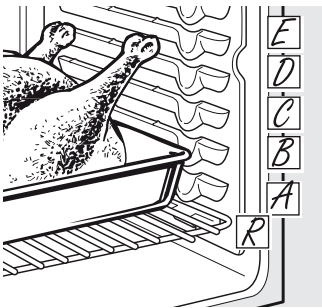
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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

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

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

Cooking Modes.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

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

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

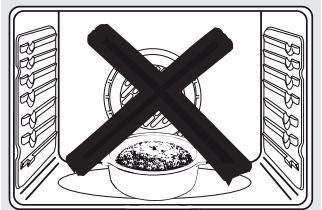
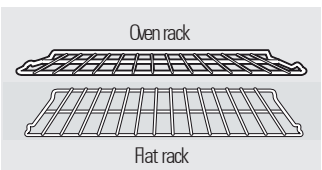
Preheating and Pan Placement

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.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 2.5 cm to 3.8 cm (1" to 1 1/2") of air space around it.

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



Do not place foods directly on the oven floor.

Aluminum Foil

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

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

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

Using the oven.



How to Set the Oven for Broiling

NOTE: Close the door before start any broiling function.

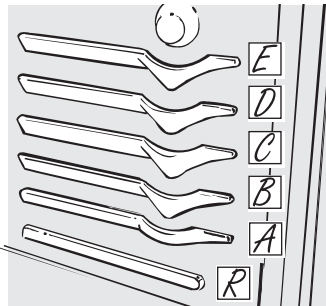
Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over browning them.

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.

- 3 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.
To change to **LO Broil**, touch the **BROIL HI/LO** pad again.
- 4 Touch the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

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

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



The oven has a special lower rack (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The rack is not designed to slide out at this position.

Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	454 g (1 lb.) (4 patties)	C	10	7-10	Space evenly.
	1.25 to 1.9 cm (1/2 to 3/4") thick 1.8 kg (4 lbs.) (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks	1.9 to 2.5 cm (3/4 to 1") thick 454 to 680 g (1 to 1 1/2 lbs.)	Rare †	6	4	Steaks less than 1.9 cm (3/4") thick are difficult to cook rare. Slash fat.
		Medium	8	6	
		Well Done	10	7-10	
	3.8 cm (1 1/2") thick 900 g to 1.14 kg (2 to 2 1/2 lbs.)	Rare †	10	8	
		Medium	15	10-12	
		Well Done	20	20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2 1/2 lbs.) split lengthwise	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	Breast	B	25	15	
Bakery Product	Bread (toast)	D	3	1	Space evenly. Place English muffins outside-up and brush with butter if desired.
	English Muffin	E	3-4		
Lobster Tails	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	450 g (1 lb.) (0.6 to 1.25 cm [1/4 to 1/2"] thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon	2 (2.5 cm [1"] thick) 2 (1.25 to 1.9 cm [1/2 to 3/4"] thick)	Steaks	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
		Fillets	10		
Ham Slices (precooked)	1.25 cm (1/2") thick 2.5 cm (1") thick	C	6	6	
		C	8	8	
Pork Chops	2 (1.25 cm [1/2"] thick) 2 (2.5 cm [1"] thick) about 454 g (1 lb.)	Well Done	10	10	Slash fat.
		C	15	15	
Lamb Chops	2 (2.5 cm [1"] thick) about 312 to 375 g (10 to 12 oz.)	Medium	7	4	Slash fat.
		Well Done	10	9	
		Medium	9	6	
		Well Done	14	10	

*See illustration for description of rack positions.

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Convection Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode or use a meat probe. To use this mode press the **Convection Roast** pad, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broiling Modes

Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. For best performance center food below the broil heating element.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using **Broil Lo**.

Broil Hi

The Traditional Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Lo

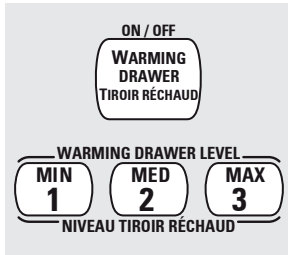
The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad **twice** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Warm

To use this mode, press the **Warm** pad then press **Start**. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

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

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



To Use the Warming Drawer

- 1 Touch the **WARMING DRAWER** pad.
- 2 On the number pad, touch **1** for Min, **2** for Med or **3** for Max.
The display "1" changes corresponding to the number pad selected.
- 3 The warming drawer starts automatically after touching **1**, **2** or **3**. "WARMERON" and the number remain lit. "Set" stops blinking.

To cancel, touch the **WARMING DRAWER** pad.

NOTE: Touching the **OFF** pad does not turn the warming drawer off.

NOTES:

- The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.
- On some models, of using the oven at the same time as the warming drawer, only the oven settings will be displayed.
- The warming drawer cannot be used during a self-cleaning cycle.

When Using the Warming Drawer

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

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

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

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

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

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

Temperature Selection Chart

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

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

Food Type	Control Setting
Bacon	3
Breads	1
Casserole	2
Chicken, fried	3
Ham	3
Muffins	1
Pies	1
Pizza	3
Potatoes, baked	3
Tortilla Chips	1

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

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on **1** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

To Warm Serving Bowls and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on **1**.

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

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

Special Features

There are several different special features on your range.

- To enter the Special Features menu, press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "OFFSEt" will appear in the display.
- Scroll through Special Features menu using the **8** pad for down and the **3** pad for up.
- To select a feature to change, or to confirm a change, press the **0** pad.
- To cancel a change and return to the Special Features menu, press the **6** pad. To exit the Special Features menu, press the **6** pad again.

Adjust the Oven Temperature (OFFSEt)

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. No other cooking modes are affected.

Using the number pads to navigate as described above, select "OFFSEt". A number between positive and negative 35 will display. Use the **8** or **3** pads to increase or decrease the offset value. Save and confirm by pressing the **0** pad.

End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Con bEEP) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed.

Fahrenheit or Celsius Temperature Display (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C).

Clock Configuration (Cloc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 H) or 24-hour military time (24 H).

Clock Display (Cloc diSP)

This feature specifies whether the clock appears in the display. It may be On or Off.

Auto Recipe Conversion (Auto rEciPE)

When using Convection Bake cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off.

Sound Volume (Sound)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between high (Hi), medium (Reg), low (lo), and off (Off). The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

12-hour Shutoff (2H ShutoFF)

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with standards set forth by Star K. Some of these standards that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

1. Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
2. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until “SAbbAth” is displayed and then press **0**. Refer to the graphic in the Special Features section to see how the number keys are mapped.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until “On” is shown in the display, then press the **0** number pad to save the setting. Press **6** to exit the Special Features menu. A single bracket “[” will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, press **Start**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads or **Timer** pad to select a preset cooking temperature, then press **Start**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket “[” will appear in the display indicating that the oven is baking.

Temperature (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer
170	200	250	300	325	On/Off
6	7	8	9	0	Lock
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Controls
Time (hours)					Hold 3 Sec
					6h

1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Timer = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours,
0 = 4 hours, Lock Controls = 6 hours

Adjusting the Temperature

1. Press **Bake**, use the **1** through **5** number pads and the **Timer** pad to select a different preset cooking temperature, and press **Start**.
2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the **6** through **0** number pads or the **Lock Control** pad to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the **1** through **5** number pads or the **Timer** pad to select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.
3. Press **Start**.

After a delay, a second bracket “[” will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket “[” indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over.

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the Special Features menu is displayed.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until “SAbbAth” is displayed, then press **0**.
4. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until “OFF” is displayed and press **0** to save the setting. Press the **6** number pad to exit the Special Features menu.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

Cleaning the Range

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild

soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean. To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the Steam Clean pad

and then press Start. The oven door will lock. You can not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Close the door. Press the Self Clean pad and a default self-clean time is displayed. The clean time can be changed to any time between 3:00 and 5:00 hours by using the number pads to enter a different time and pressing Start. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press the Start pad immediately after pressing the Clean pad. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven. We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

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.

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.

On Some Models:

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

Racks

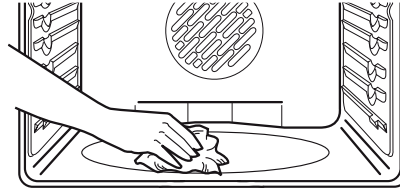
All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

Oven Heating Elements

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

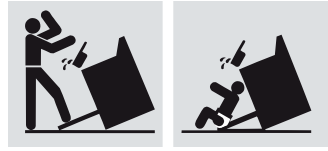
The bake element is not exposed and is under the oven floor. Clean the oven floor with warm, soapy water.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Care and cleaning of the range.

Be sure electrical power is 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.

Oven Interior (non-self-clean models)

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.



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

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight.

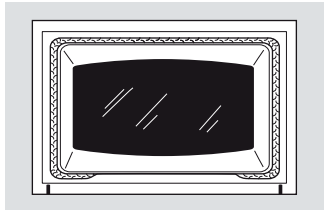
The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.



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

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

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

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

Lift-Off Oven Door (on some models)

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

Do not lift the door by the handle.

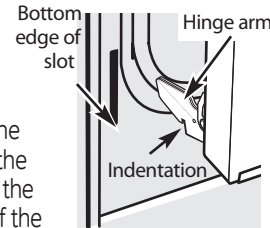
To remove the door:

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

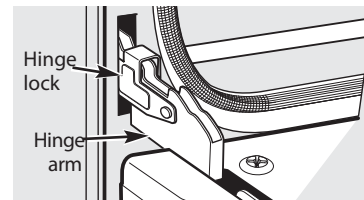
To replace the door:

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

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

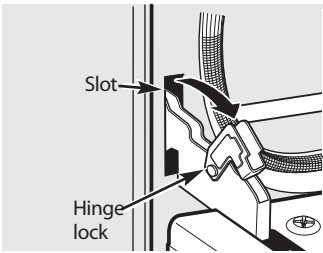


- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.

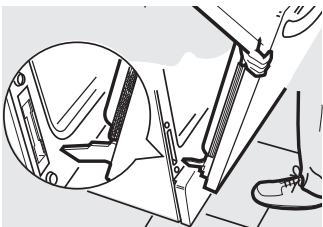


Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

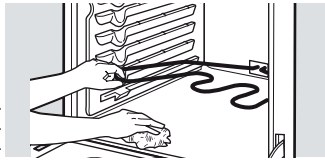


Pull hinge locks down to unlock.



Removal position

Care and cleaning of the range.



ス
ス
ス
ス
ス
ス
ス
ス



(on some models)

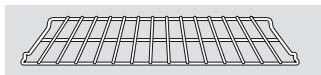
Oven Heating Elements

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

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

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

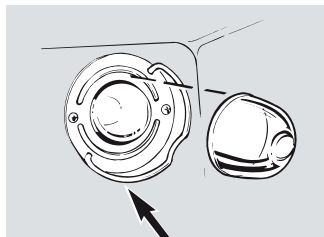
Oven Racks



Oven rack

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

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



Wire cover holder

Oven Light Replacement (on some models)

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

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

To remove the cover:

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

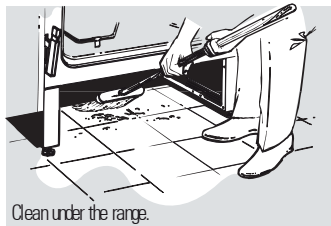
Do not remove any screws to remove the cover.

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

To replace the cover:

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

Storage Drawer Removal (on some models)



To remove the storage drawer:

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

⚠ WARNING:
Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer.

To replace the storage drawer:

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

Porcelain Enamel Cooktop (on radiant models)

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

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

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

Care and cleaning of the range.

Painted Surfaces *(on some models)*

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

To clean the painted surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for these surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

Do not use steel-wood pads, commercial oven cleaners, cleaning powders or other abrasive cleaners. They will damage the surface.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

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

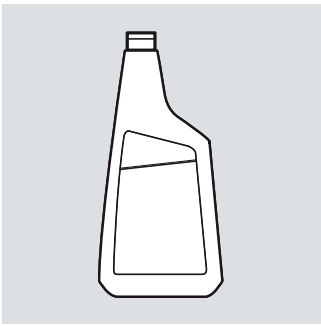
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

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

Glass Window *(on some models)*

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.



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

Normal Daily Use Cleaning

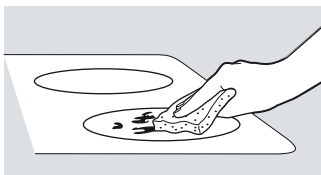
ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

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

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

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

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



Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

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

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

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



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

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

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

Cleaning the glass cooktop. (on radiant models)

Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

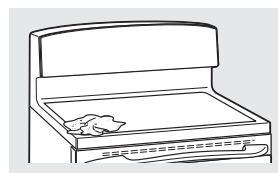
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

Cooktop Seal

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



Glass surface—potential for permanent damage.

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
- Use a single-edge razor blade 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

800.661.1616

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner CERAMABRYTE

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper TE05-503

Kit 45898
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops 28001



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

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

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling guide</i>.
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact installer or electrician to correct miswire.
Surface units do not work	There has been a main power supply surge and/or a power interruption and surge	<ul style="list-style-type: none"> • On the Control Panel, activate the Self Clean mode (press the SELF CLEAN button) • Wait for 30 seconds and then press the OFF button. • The cooktop should now be ready to operate
The words "CLOSE DOOR" flashes or scrolls in the display	This is a normal condition. The "CLOSE DOOR" is a reminder message to keep the oven door closed during broil mode	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. Keep oven door closed during broil mode

Before you call for service...

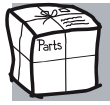


Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, timer and convenience outlet</i> section.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, timer and convenience outlet</i> section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	<ul style="list-style-type: none"> Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
"F—and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the OFF pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats:	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Power outage clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BAKE and BROIL pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.

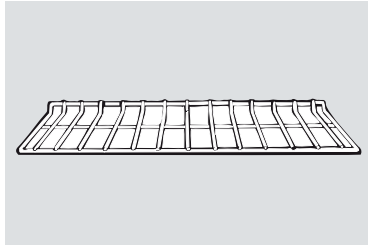
Problem	Possible Causes	What To Do
"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Self-Cleaning Models		
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven door is not in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
Oven starts a self-clean cycle when you wanted to bake, roast or broil	Oven door locked during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Oven Temperature knob to OFF. Allow the oven to cool. Never force the door latch handle.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Press the OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the CLEAN pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.

Accessories.

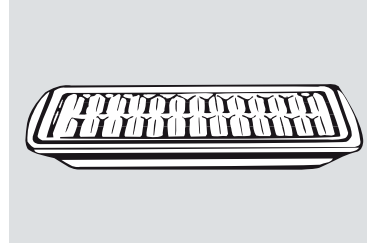


Looking For Something More?

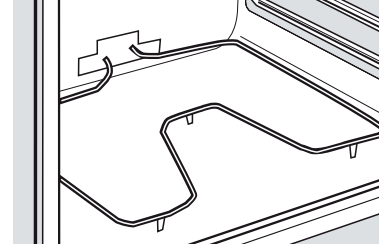
You can find these accessories and many more at www.GEAppliances.ca, or call **800.661.1616** (during normal business hours). Have your model number ready.



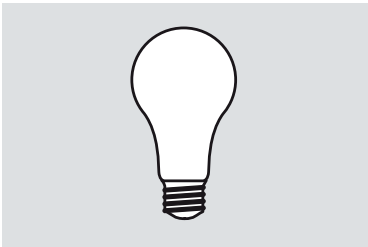
Oven Racks



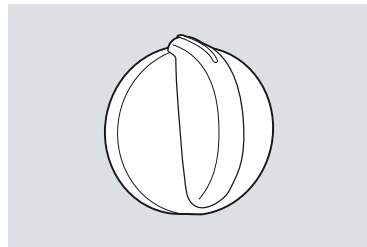
Broiler Pan



Oven Elements



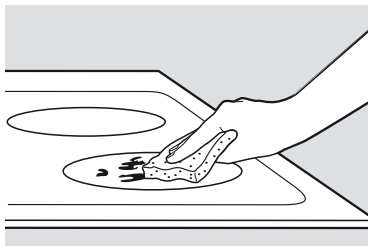
Light Bulbs



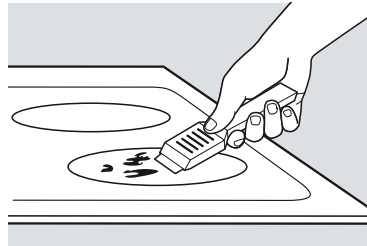
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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

NOW AVAILABLE for your range:

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

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

Visit www.GEAppliances.ca for more information.

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca		POSTER À:	
<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"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION 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.			

GE Electric Range Warranty.



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

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

For The Period Of: MC Commercial Will Provide:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, MC Commercial will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What MC Commercial Will Not Cover:

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

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

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

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or 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: MC Commercial,
Burlington, Ontario**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.geappliances.ca

Have a question or need assistance with your appliance? Visit our Website, www.geappliances.ca, 24 hours a day, any day of the year!

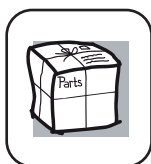


Schedule Service

1.800.561.3344

GE repair service is close to you.

To arrange service for your GE appliance, all you have to do is call.



Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted).

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

You will find the nearest MC Commercial Service Center number in the yellow pages of your phone book. Or, call us at 1.800.661.1616.



Contact Us

If you are not satisfied with the service you have received:

First of all, communicate with the people who repaired your appliance.

Then, if you are still not satisfied, send all information including telephone number to:

Director, Consumer Relations, MC Commercial.

Suite 310, 1 Factory Lane

Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

www.geappliances.ca

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



Cuisinières électriques, à éléments radiants

Instructions de sécurité 2-5

Mode d'emploi

Éléments de surface 6, 8
Ustensiles 7
Contrôles 9, 10
Four 11-12
Modes de Cuisson 13
Tiroir réchaud 14, 15
Caractéristiques spéciales 16
Caractéristiques sabbat 17
Four à convection 17-19
Nettoyer la Cuisinière 18
Réglage du thermostat-
Faites-le vous même 20
Autonettoyage 22, 23

Entretien et nettoyage 27-26

Dépannage 27-31

Accessoires 32

Service à la clientèle

Garantie 35
Service à la clientèle 36

**Inscrivez ci-dessous les
numéros de modèle et de série :**

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.

Manuel d'utilisation

Modèles à surface de cuisson
des éléments serpentins et à
surface de cuisson radiante

Modèles
autonettoyants

JCB830
JCB840
JCB860
JCB870

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou fatales.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Pour les cuisinières autonomes :

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION:** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret: les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de dommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT! EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES I-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :

- 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. Éteignez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Instructions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée: choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu.

Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles des éléments de surface amélioreront également les résultats de cuisson.

- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.

Mode d'emploi

▲ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS (certains modèles)

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent.

du four une fois ces derniers arrêtés pourraient également leur faire prendre feu.

- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section Nettoyage de la surface en verre pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

Entretien et nettoyage

Dépannage

▲ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR RÉCHAUD/TIROIR DE CUISSON (certains modèles)

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.

- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

Service à la clientèle

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. L'aluminium peut retenir ou réfléchir la chaleur, et engendrer un choc électrique ou un incendie.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou tout type d'isolant, de couche protectrice pour four, sur toute pièce ou à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR-
RÉCHAUD/TIROIR DE CUISSON (certains modèles)**

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

Utilisation des éléments radiants de surface. (sur certains modèles)

Instructions de sécurité



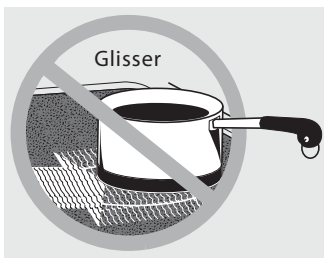
Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.

Mode d'emploi



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

Entretien et nettoyage



À propos des éléments radiants de surface...

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

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

L'élément de surface s'active et se désactive pour maintenir la température désirée.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

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

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

Dépannage

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

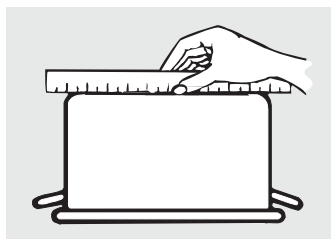
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

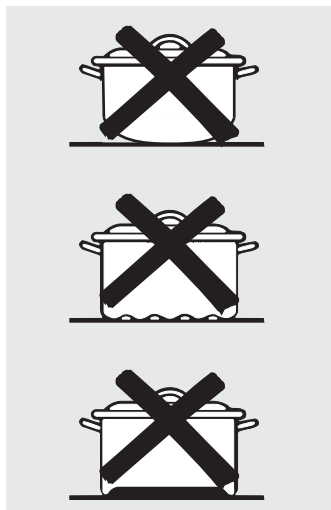
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

Service à la clientèle

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



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



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

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

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

Fond en cuivre :

recommandé

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

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail

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

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

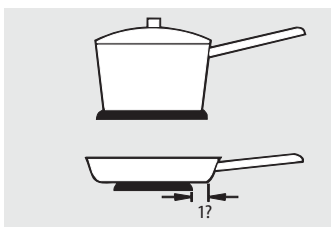
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

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

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

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



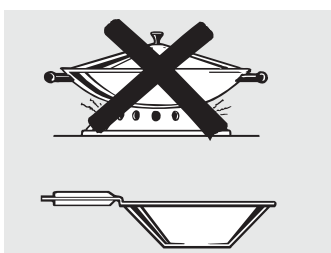
Pas plus d'un pouce.

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

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

cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce).



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

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

N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

Utilisation des éléments de surface.

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

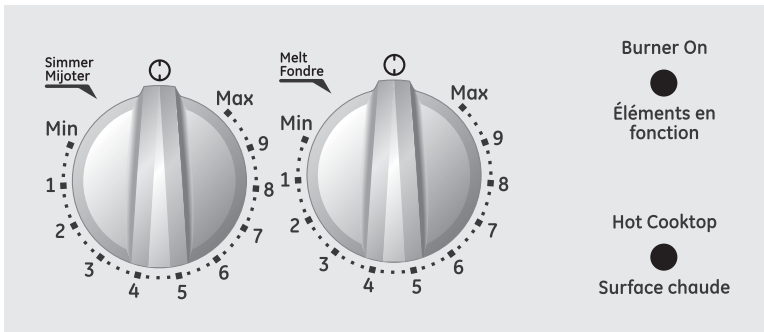


Réglage

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

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

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



Voyants lumineux

(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux **Hot/Chaud** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

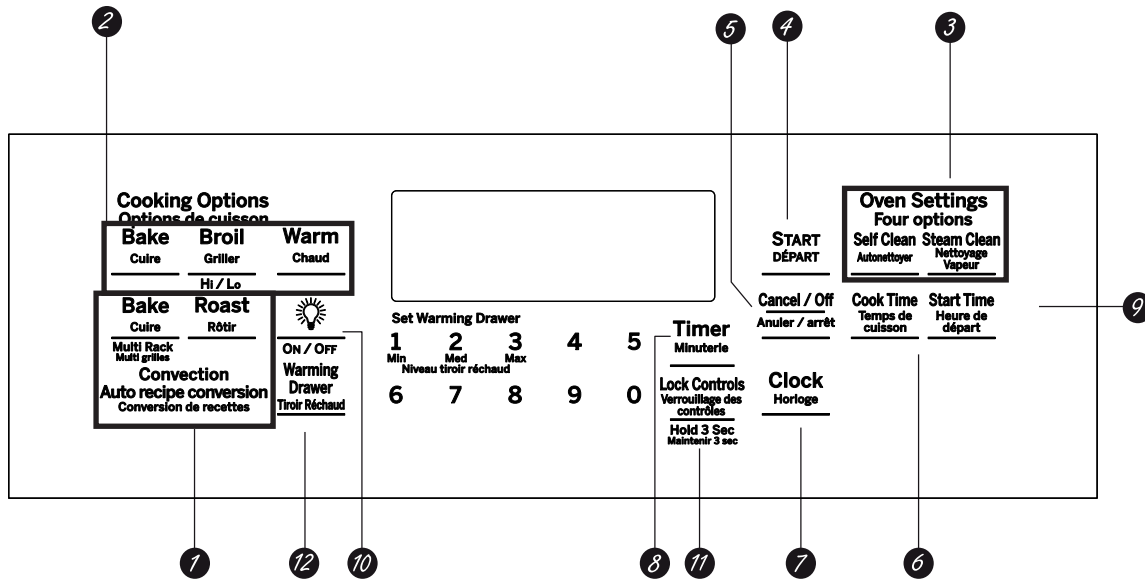
Le voyant lumineux **Burner On/Surface de cuisson** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

REMARQUE : Le voyant **Hot/Chaud** peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface **Min** et **OFF (arrêt)**, alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.

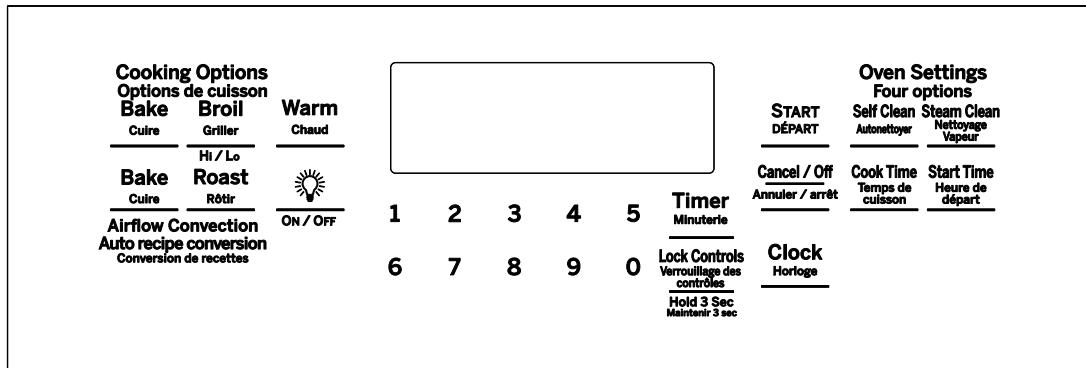
Utilisation des commandes du four.

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

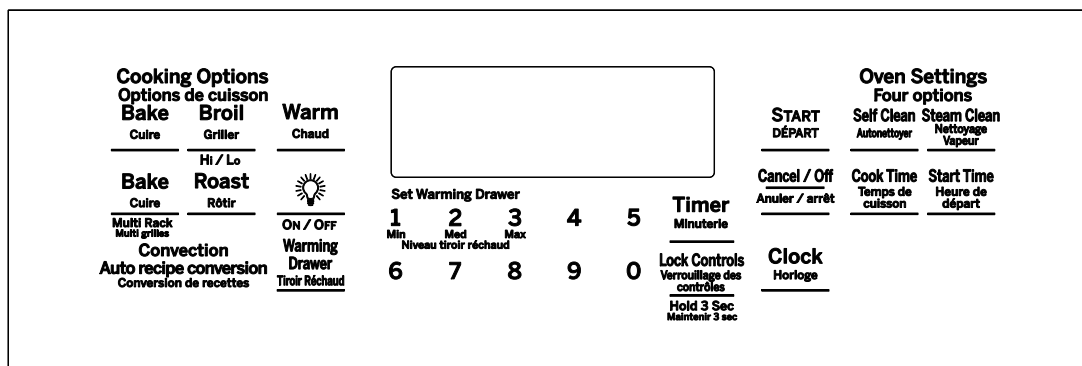
Graphe général.



Modèles JCB830, JCB840 et JCB870.



Modèle JCB860.



Commandes du Four

Instructions
de sécurité

1. Modes de Cuisson à Convection : Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer la performance. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four a les modes de cuisson à convection suivants: Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

2. Modes de Cuisson Traditionnelle : Votre four a les modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake (Cuisson), Broil Hi/Low (Griller Vif/Doux), et Warm (Réchauffer). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

3. Nettoyer : Votre four a deux modes de nettoyage : Self Clean (Autonettoyage) et Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur). Voir la section Nettoyer le Four pour de l'information importante à propos de l'utilisation de ces modes.

4. Start (Démarrer) : Doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

5. Cancel/Off (Annuler/Éteindre) : Annule TOUTES les opérations du four sauf l'horloge, la minuterie, le Tiroir-Réchaud et la Warming Zone (Zone de Réchauffement).

6. Cook Time (Temps de Cuisson) : Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de Cuisson)**, utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection).

7. Clock (Horloge) : Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock (Régler l'Horloge)**, puis utilisez le pavé numérique pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour enregistrer l'heure.

8. Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre) : Fonctionne comme une minuterie compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)** et le pavé numérique pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. La minuterie compte à rebours est terminée. Pour arrêter la minuterie appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)**.

9. Delay Time (Mise en Marche Différée) : Retarde la mise en marche du four. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'allume. Appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en Marche Différée)** et utilisez le pavé numérique pour programmer l'heure pour que le four s'allume et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Appuyez sur le mode de cuisson et la température désirés puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Un Temps de Cuisson peut également être programmé si désiré. Suivez les directions sous Cook Time (Temps de Cuisson) pour régler cette fonction. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection), Convection Roast (Rôtir à Convection), et Self-Clean (Autonettoyage).

NOTE : Lorsque vous utilisez la fonction Delay Time (Mise en Marche Différée), les aliments qui s'avarient facilement – tel que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc – ne doivent pas être laissés pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise le développement de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélérera le développement de bactéries nocives.

10. Lumière du Four : Allume ou éteint la lumière du four.

11. Verrouillage des Commandes : Verrouille la commande afin que les touches appuyées ne fassent pas activer les commandes. Appuyez sur la touche **Lock Controls (Verrouillage des Commandes)**, pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** est toujours actif, même lorsque la commande est verrouillée.

12. Warming Drawer (Tiroir-Réchaud) (sur certains modèles) : Gardera au chaud les aliments cuits à la température de service. Appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner la position de la température.

Appuyez sur **1** pour Low (Doux), **2** pour Medium (Moyen) ou **3** pour High (Vif), puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le tiroir est sous le four.

NOTE : La touche Cancel/Off (Annuler/Éteindre) n'éteint pas le Tiroir-Réchaud. Pour éteindre, appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**.

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

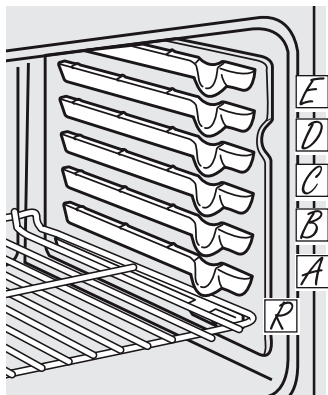
Dépannage

Service à la clientèle

Utilisation du four.

www.electromenagersge.ca

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



Le four a 6 positions de grille.

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

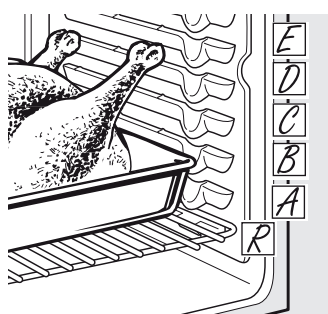
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four pour les faire cuire.

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

Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

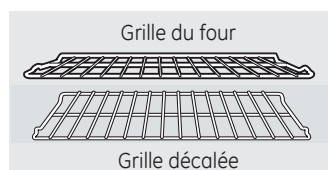
⚠ ATTENTION : Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).



Comment régler le four pour la cuisson ou le grill

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.
- 4 Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée.

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



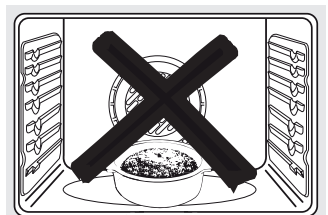
Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température pré-réglée.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1 1/2 po) d'espace libre autour de lui.

Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.



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

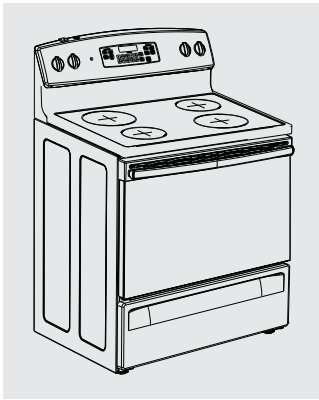
Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

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

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

Utilisation du four.



Comment régler le four pour utiliser le grill

REMARQUE: Fermez la porte avant de commencer tout grill fonction..

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

- 1 Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au grill*.

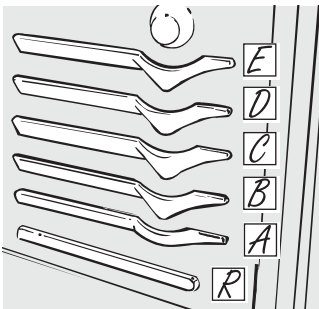
- 3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL (GRIL)** pour une température de grill **ÉLEVÉE**.

Pour passer à une température de grill plus **BASSE**, appuyez sur la touche **BROIL** une deuxième fois.

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

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

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



La four a 5 positions de grille

Guide de cuisson au grill

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7-10 11	Espacer régulièrement.
Biftecks					
Saignant †	1,9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	E	6	4	Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
À point		D	8	6	
Bien cuit	454 à 680 g (1 à 1½ lb)	D	10	7-10	
Saignant †	3,8 cm (1½ po) d'épaisseur	C	10	8	
À point	900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	C	15	10-12	
Bien cuit		D	20	20	
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur Poitrine	B B	25 25	25 15	Brossez chaque côté avec du beurre fondu. Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie				1	
Pain (rôties)	2 à 4 tranches	D	3		Espacer également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Muffin	2 (partagés)	E	3-4		
Queues de homards	2-4	B	18-20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au grill, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	454g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon					
Steaks	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur)	D	10	5	Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Filets	2 (1,25 à 1,9 cm/ ½ à ¾ po d'épaisseur)	D	10		
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc					
Bien cuit	2 (1,25 cm/½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau					
À point	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz)	D D	7 10	4 9	Faire des fentes dans le gras.
Bien cuit					
À point	2 (3,8 cm/1½ po d'épaisseur) environ	D	9	6	
Bien cuit	450 g (1 lb)	D	14	10	

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

Modes de Cuisson

Votre nouveau four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Consultez la section Guide de Cuisson pour des recommandations pour des aliments spécifiques. Rappelez-vous, votre nouveau four peut performer différemment que le four qu'il remplace.

Modes de Cuisson et de Rôtissage

Sélectionnez un mode pour cuire ou rôtir basé sur le type et la quantité d'aliment que vous préparez. Lorsque vous préparez des aliments cuits tels que des gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement des aliments. Si aucune directive n'est fournie, centrez les aliments dans le four.

Cuisson Traditionnelle

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise principalement la chaleur de l'élément inférieur mais également de l'élément supérieur pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le préchauffage est généralement recommandé lorsque vous utilisez ce mode.

Cuisson à Convection

Le mode de cuisson à convection est destiné à cuire sur de multiples grilles simultanément. Ce mode utilise la chaleur de l'élément arrière mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'égalité de cuisson. Votre four est équipé de Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes), alors il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long pour de multiples grilles que ce qui serait prévu pour une seule grille. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Préchauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode.

Rôtir à Convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné à rôtir des coupes de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs, et arrières avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer la dorure et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps suggéré dans la recette lorsque vous utilisez ce mode ou utilisez une sonde à viande. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Convection Roast (Rôtir à Convection)**, entrez une température, et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Modes de Rôtissage

Surveillez les aliments de près pendant le rôtissage. Soyez prudent lors du rôtissage à la position de la grille supérieure puisque placer des aliments plus près de l'élément de rôtissage augmente la fumée, les éclaboussures, et la possibilité de feux de graisse. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément de rôtissage.

Essayez de griller les aliments que vous feriez normalement cuire sur le gril. Ajustez la position de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur qui arrive aux aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de rôtissage lorsqu'une surface saisie et un intérieur saignant sont désirés. Les aliments plus épais et les aliments qui requiert être bien cuit doivent être grillés sur la position de la grille la plus éloignée du gril ou en utilisant Broil Lo (Griller Doux).

Broil Hi (Griller Vif)

Le mode traditionnel griller vif utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez Broil Hi (Griller Vif) pour des coupes de viande plus minces et/ou des aliments que vous préférez moins saignants à l'intérieur. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Broil (Griller)** une fois et ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Broil Lo (Griller Doux)

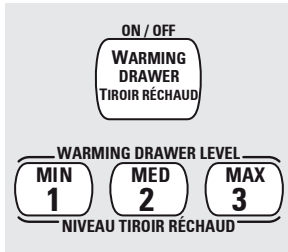
Le mode traditionnel griller doux utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments minutieusement tout en dorant la surface. Utilisez Broil Lo (Griller Doux) pour des coupes de viande plus épaisses et/ou des aliments que vous aimez bien cuits. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche Broil (Griller) deux fois et ensuite appuyez sur Start (Démarrer). Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Réchauffer

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Warm (Réchauffer) ensuite appuyez sur Start (Démarrer). Couvrez les aliments qui ont besoin de rester moelleux et ne couvrez pas les aliments qui doivent être croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas le réchaud pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des croustilles ou des céréales sèches. Il est également recommandé que les aliments ne soient pas réchauffés pendant plus de 2 heures.

Utilisation du tiroir garde-chaud. *(sur certains modèles)*

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



Pour utiliser le tiroir garde-chaud

- 1 Appuyez sur la touche WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD).
- 2 Appuyez sur la touche numérique 1 pour Min, 2 pour Med ou 3 pour Max. Le « 1 » affiché change selon la touche numérique choisie.
- 3 Le tiroir garde-chaud se met automatiquement en marche après avoir appuyé sur 1, 2 ou 3. « WARMER ON » et le chiffre restent allumés. « Set » s'arrête de clignoter.

Pour annuler, appuyez sur la touche WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD).

REMARQUE: En appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), vous n'arrêtez pas le fonctionnement du tiroir garde-chaud.

REMARQUES :

- Le tiroir garde-chaud comporte trois réglages : 1, 2 et 3. Ces réglages correspondent à des niveaux de température différents dans le tiroir.
- Sur certains modèles, lors de l'utilisation du four en même temps que le tiroir garde-chaud, seuls les réglages du four sont affichés.
- Le tiroir garde-chaud ne peut être utilisé lors d'un autonettoyage.

Lors de l'utilisation du tiroir garde-chaud

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

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

Attendez environ 25 minutes que le tiroir gardechaud préchauffe.

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

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

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

Tableau de sélection des températures

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

- La température, le type et la quantité d'aliment, ainsi que la durée, ont un effet sur la qualité de l'aliment.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et à l'aliment de refroidir.
- Avec de grandes quantités, il pourra être nécessaire de choisir un réglage plus élevé et de recouvrir certains aliments.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni d'emballage en plastique.

Type d'aliment	Réglage
Bacon	3
Croustilles de mail	1
Jambon	3
Muffins	1
Pains	1
Pizza	3
Plats en sauce	2
Pommes de terre au four	3
Poulet, frit	3
Tartes	1

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

Pour rendre croustillants des aliments

- Placez l'aliment dans des plats ou ustensiles peu profonds.
- Préchauffez au réglage **1**.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Continuez au besoin.

Pour réchauffer assiettes et bols

Réglez au niveau **1**

- N'utilisez que des plats ne craignant pas la chaleur.
- Si vous désirez réchauffer de la porcelaine fine, vérifiez avec le fabricant, pour connaître la tolérance thermique maximale de sa porcelaine.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le préchauffage du tiroir.

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

Fonctions Spéciales

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière.

- Pour entrer dans le menu des Fonctions Spéciales, appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez pendant trois secondes. « OFFSEt » (« COMPENSATION ») apparaîtra sur l'affichage.
- Faites défiler le menu des Fonctions Spéciales en utilisant la touche **8** pour descendre et la touche **3** pour monter.
- Pour sélectionner une fonction à changer, ou pour confirmer un changement, appuyez sur la touche **0**.
- Pour annuler un changement et retourner au menu des Fonctions Spéciales, appuyez sur la touche **6**. Pour quitter le menu des Fonctions Spéciales, appuyez la touche **6** à nouveau.

Ajuster la Température du Four (OFFSEt) (COMPENSATION)

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four et de la cuisson à convection jusqu'à 35°F plus chaude ou 35°F plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes Bake (Cuisson) et Convection Bake (Cuisson à Convection). Aucun autre mode de cuisson n'est affecté. En utilisant le pavé numérique pour vous guider tel que décrit ci-dessus, sélectionnez « OFFSEt » (« COMPENSATION »).

Un nombre entre positif et négatif 35 s'affichera. Utilisez les touches **8** ou **3** pour augmenter ou diminuer la valeur de compensation. Sauvegardez et confirmez en appuyant sur la touche **0**.

Signaux de Fin de la Minuterie (End tonE)

Ceci est la tonalité qui indique la fin d'une minuterie. La tonalité peut être continue (Con bEEP) ou un bip à répétition (bEEP). Une position continue continuera à faire résonner une tonalité jusqu'à ce que un bouton sur la commande soit appuyé.

Affichage de la Température en Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures en Fahrenheit (F), mais vous pouvez la changer pour utiliser les températures en Celsius (C).

Clock Configuration (Configuration de l'Horloge) (Cloc cFg)

Cette fonction spécifie comment l'heure sera afficher. Vous pouvez sélectionner un horloge 12 heures standard (12 H) ou un système horaire militaire 24 heures (24 H).

Clock Display (Affichage de l'Horloge) (Cloc diSP)

Cette fonction spécifie si l'horloge apparaît sur l'affichage. Elle peut être activée ou désactivée.

Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes) (Auto rEciPE)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la Conversion Automatique des Recettes convertira automatiquement les températures de cuisson normales entrées en températures de cuisson lorsque allumé. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, elle convertit seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Volume du Son (Sound)

Cette fonction permet au volume du son du four d'être ajusté entre fort (Hi), moyen (Reg), bas (lo), et éteint (Off). La commande fera résonner la tonalité du four au nouveau niveau de volume chaque fois que le niveau de volume est changé.

Arrêt de 12 heures (2H ShutoFF)

Cette fonction éteint le four après 12 heures d'opération continue. Elle peut être activée ou désactivée.

La fonction mode sabbat respecte les standards présentés par Star K. Certains de ces standards qui seront remarqués par le consommateur inclue la désactivation des tonalités, la désactivation des lumières du four, et les délais d'environ 30 secondes à une minute sur les changements de l'affichage. Seulement la cuisson continue ou la cuisson chronométrée est autorisée dans le mode sabbat. Cuisiner avec le mode sabbat est un processus en deux étapes, premièrement le mode sabbat doit être réglé et puis le mode de cuisson doit être réglé.

Régler le Mode Sabbat

- Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales est affiché.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" soit affiché et puis appuyez sur **0**. Consultez le graphique dans la section Fonctions Spéciales pour voir comment le pavé numérique est caractérisé.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les options jusqu'à ce que "On" (« Allumer ») apparait sur l'affichage, puis appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sauvegarder la position. Appuyez sur **6** pour quitter le menu des Fonctions Spéciales. Un seul crochet «] » apparaitra sur l'affichage indiquant que le mode sabbat est réglé. L'horloge ne s'affichera pas. La cuisson continue ou la cuisson chronométrée peut maintenant être programmée.

Démarrer une Cuisson Continue

- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
- Si la température désirée est de 350°F, appuyez sur **Start (Démarrer)**. Si une température de cuisson différente est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température pré-réglée de cuisson, ensuite appuyez sur **Start (Démarrer)**. Consultez le graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.

Après un délai, un deuxième crochet «] [» apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit.

Température (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer On/Off
170	200	250	300	325	
6	7	8	9	0	Lock Controls
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Hold 3 Sec
Temps (heures)					6h

1 = 170°F, 2 = 200°F, 3 = 250°F, 4 = 300°F, 5 = 325°F, Minuterie = 400° F

6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures, 0 = 4 heures, Lock Controls (Verrouillage des Commandes) = 6 hours

Ajuster la Température

- Appuyez sur **Bake (Cuisson)**, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique et la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température pré-réglée de cuisson différente, et appuyez sur **Start (Démarrer)**.
- Puisque aucune information n'est fournie pendant le changement de température, un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une Cuisson Chronométrée

- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
- Si la température désirée est de 350°F, utilisez les touches **6** jusqu'à **0** du pavé numérique ou la touche **Lock Control (Verrouillage des Commandes)** pour sélectionner un temps de cuisson. Si une température de cuisson autre que 350°F est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, ensuite sélectionnez le temps de cuisson. Consultez le graphique sur cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

Après un délai, un deuxième crochet «] [» apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage changera à un seul crochet «] » indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne résonnera lorsque le temps de cuisson est terminé.

Quitter le Mode Sabbat

Quitter le mode sabbat devrait être fait après que le sabbat soit terminé.

- Appuyez sur **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** pour terminer n'importe quel mode qui peut fonctionner.
- Appuyez sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** simultanément et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales est affiché.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" soit affiché, puis appuyez sur **0**.
- Utilisez les touches **3** ou **8** du pavé numérique pour faire défiler les options jusqu'à ce que "OFF" (« ÉTEINDRE ») s'affiche et appuyez sur **0** pour sauvegarder la position. Appuyez sur la touche **6** pour quitter le menu des Fonctions Spéciales.

Note Pour les Pannes d'Électricité en Mode Sabbat

Si une panne d'électricité se produit pendant que le four est en mode sabbat, l'unité retournera au mode sabbat lorsque l'électricité est restaurée, cependant le four reviendra à l'état éteint même s'il était en train de faire un cycle de cuisson lorsque la panne d'électricité s'est produite.

Nettoyer la Cuisinière

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur) ou Self Clean (Autonettoyage). Les renversements de marinades, jus de fruits, sauces tomate et sauces pour badigeonner contenant des acides peuvent causer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, ensuite nettoyer et rincez.

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, nettoyeurs abrasifs, détergents forts liquides, laine d'acier, tampon à récurer, ou poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et une solution aqueuse.

Rincez avec de l'eau claire et sécher avec un chiffon doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante.

Mode de Nettoyage à la Vapeur

Le nettoyage à la vapeur est destiné à nettoyer des petits débordements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage plus basse que pour l'autonettoyage. Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur la touche Steam Clean (Nettoyage

à la Vapeur) et puis appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes puisque ceci diminuera la performance du cycle de nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur la porte déverrouillera. Essuyez tout excès d'eau et toute saleté restante.

Mode d'Autonettoyage

Lisez les Instructions de Sécurité pour l'Autonettoyage du Four au début de ce manuel avant d'utiliser le mode Self Clean (Autonettoyage). L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four verrouillera lorsque vous utilisez cette fonction. Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés du four. Retirez tous les objets du four autres que les grilles émaillées (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou gris argenté, la sonde à viande, et toute batterie de cuisine et autres objets doivent être retirés du four avant d'amorcer un cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur la touche Self Clean (Autonettoyage) et une durée d'autonettoyage par défaut s'affichera. Le temps de nettoyage peut être changé à n'importe quelle durée entre 3:00 et 5:00 heures en utilisant le pavé numérique pour entrer une durée différente et en appuyant sur Start (Démarrer). Pour les fours extrêmement sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous désirez utiliser la durée par défaut, appuyez sur la touche Start (Démarrer) immédiatement après avoir appuyé sur la touche Clean (Nettoyage). Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four n'ait refroidi. Après que le four ait refroidi, essuyez toutes les cendres du four. Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte pendant le premier cycle d'autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four et sur la porte à l'extérieur du joint nécessitera d'être nettoyé à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier remplis de savon ou des nettoyeurs tels que SoftScrub®. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez. Ne nettoyez pas le joint. Le matériel en fibre de verre du joint de la porte du four ne peut pas supporter l'abrasion. Il est essentiel pour le joint de rester intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le. Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière du four est éteinte.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par n'importe quelle cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

Sur Certains Modèles:

Les brûleurs de surface sont automatiquement désactivés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs de surface sont éteintes en tout temps pendant le cycle d'autonettoyage. N'importe quel brûleur de surface qui est réglé à une position « on » (« allumer ») pendant que le cycle d'autonettoyage fonctionne s'allumera automatiquement après que le cycle d'autonettoyage est fini, et pourrait avoir pour conséquence d'être allumé sans surveillance. Attendez jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage soit fini pour régler et utiliser les brûleurs de surface.

Grilles

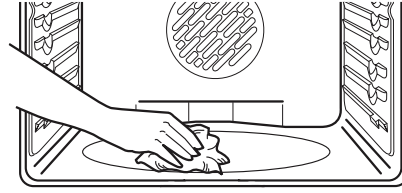
Toutes les grilles peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage. Les grilles peuvent être plus difficiles à

faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez sur les bords gauche et droit.

Éléments Chauffants du Four

Ne nettoyez pas l'élément de grillage. Toute saleté brûlera lorsque les éléments sont chauffés.

L'élément de cuisson n'est pas exposé et est sous le plancher du four. Nettoyez le plancher du four avec de l'eau chaude savonneuse.



Essuyez la saleté abondante sur le fond du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

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



Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement

quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Intérieur du four (modèles qui ne sont pas autonettoyants)

Avec de bons soins, le fini en émail vitrifié de l'intérieur du four (le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte) conservera pendant des années son aspect neuf.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faut utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.



Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre cuisinière. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez 1/2 tasse dans un verre profond ou un contenant en

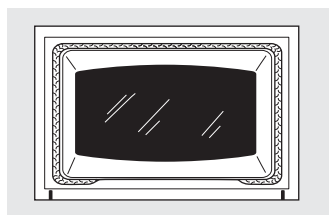
céramique pendant toute la nuit dans le four froid. Les vapeurs d'ammoniaque aident à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Le cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur votre emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant pour four sur les commutateurs et les contrôles électriques, car cela peut occasionner un court circuit et provoquer des étincelles et un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyant de s'accumuler sur le senseur thermique—cela peut provoquer un mauvais chauffage du four (le senseur est situé en haut du four). Essuyez soigneusement le senseur après chaque nettoyage de four, en prenant bien soin de ne pas bouger le senseur, car tout changement de position du senseur peut changer la manière dont le four cuit.

Ne pulvérisez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, des armoires ou de surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.



Le joint présente un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquat. Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—il présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il a été déplacé sur la porte, faites-le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitres pour laver le hublot à

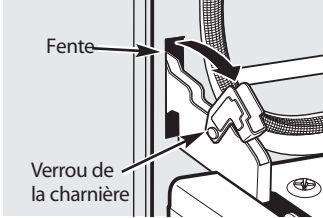
l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.

- Si une tache sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge pour la faire disparaître.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.

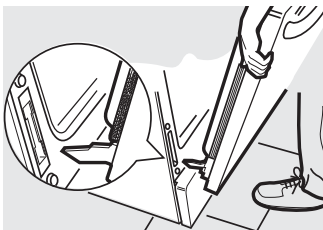
Porte du four amovible (sur certains modèles)

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous enlevez et soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour enlever la porte :

Abaissez les verrous des charnières pour les déverrouiller.

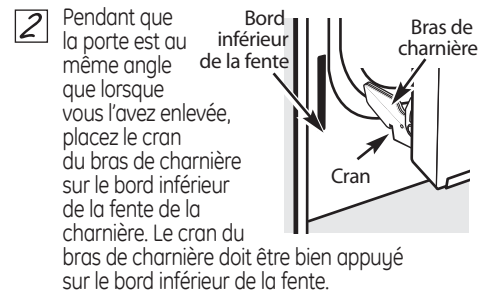


Position pour l'enlèvement

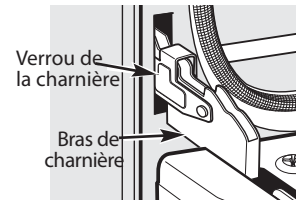
- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Abaissez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis à lame plate.
- 3 Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
- 4 Refermez la porte jusqu'à la position d'enlèvement de la porte, c'est-à-dire à mi-chemin entre la position de grillage et la fermeture complète de la porte.
- 5 Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit complètement sorti de la fente.

Pour remettre la porte en place :

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



- 2 Pendant que la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit être bien appuyé sur le bord inférieur de la fente.
- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas correctement placé sur le bord inférieur de la fente.
- 4 Repoussez les verrous de la charnière contre le cadre avant du four à la position verrouillée.

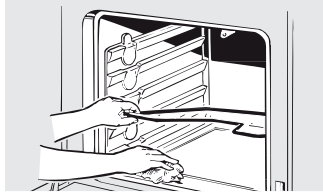


Poussez les verrous des charnières vers le haut pour les verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Instructions
de sécurité

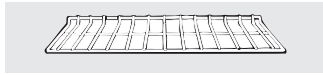


Éléments de chauffage du four

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

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

Mode d'emploi



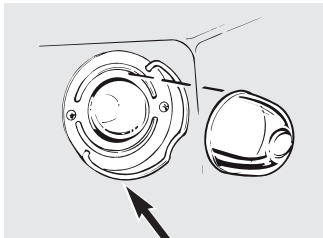
Grilles du four

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

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

Pour permettre aux grilles de glisser plus facilement, versez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et passez cette serviette sur les extrémités des grilles du four.

Entretien et nettoyage



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four (sur certains modèles)

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

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

Pour enlever la protection :

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

N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

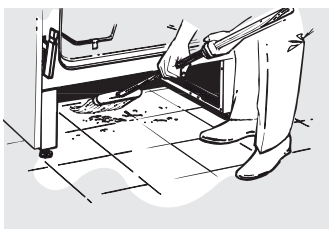
- 2 Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

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

Dépannage

Service à la clientèle



Nettoyez sous votre cuisinière.

Enlèvement du tiroir de rangement (sur certains modèles)

Pour enlever le tiroir de rangement:

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

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

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

⚠ AVERTISSEMENT:
Ne laissez pas d'articles en papier,
en plastique, d'aliments en boîtes
de conserve ou de matériaux
combustibles dans le tiroir.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Instructions
de sécurité

Surfaces peintes (sur certains modèles)

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints.

Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linge humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linge propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linge sec, propre.

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyeurs commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyeur abrasif. Ils endommageront la surface.

Mode d'emploi

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. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou la cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces MC Commercial près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

Entretien et nettoyage

Fenêtre en verre (sur certains modèles)

Pour nettoyer la surface de verre extérieure, utilisez un nettoyeur pour verre. Rincez et polissez avec un linge sec.

Dépannage

Service à la clientèle

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. (sur certains modèles)

www.electromenagersge.ca



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

Nettoyage après un usage quotidien normal

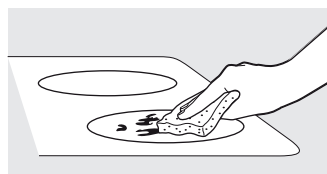
Utilisez **SEULEMENT** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
- 2 L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.

- 3 Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
- 4 Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
- 5 Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : Il est très important de **NE PAS** faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.



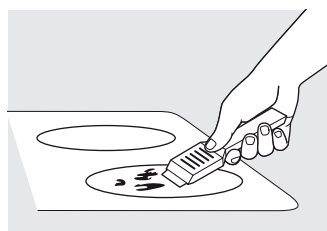
Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

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

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

- 4 S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
- 5 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces MC Commercial.

REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Résidus brûlés importants

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.

- 3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
- 4 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. (sur certains modèles)

Marques métalliques et rayures

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

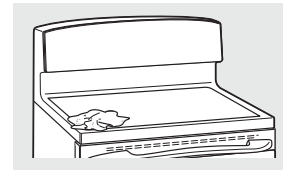
d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décoloration pourrait devenir permanente.

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

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

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



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

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

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

- 4 Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : Si des trous ou des indentations ont déjà apparus dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.



Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° CERAMABRYTE

Grattoir CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° 28001

Troussen° 45898
(L'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° PB-28512



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

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson radiantes		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réamorçez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	Mauvaises méthodes de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages.
	Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
	Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.	
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez <i>Surface en verre—possibilités de dommages permanents</i> à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	Mauvais ustensiles utilisés.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Instructions de sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Avant d'appeler le réparateur...

Instructions de sécurité



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	Les unités de surface ne sont pas bien branchées.	<ul style="list-style-type: none"> Les contrôles en position OFF (arrêt), vérifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.
	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four—tout modèles		
L'ampoule du four ne marche pas	L'ampoule est desserrée or défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez le service.
Le four ne marche pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>
	La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électroménager dans la prise de courant.
Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solution
Les aliments ne grillent pas correctement	Le four n'est pas réglé sur BROIL (GRIL) .	<ul style="list-style-type: none"> Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position BROIL (GRIL) Sur les modèles avec une touche BROIL (GRIL), assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Mauvaise position de grille utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez le <i>Guide de cuisson au gril</i>.
	Aliments cuits dans un ustensile chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez le gril-lèchefrite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.
Dans certaines régions, le courant peut être bas.		<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
		<ul style="list-style-type: none"> Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le <i>Guide de cuisson au gril</i>.
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche BAKE (CUIRE) et la température souhaitée ou la touche CLEAN (NETTOYAGE) et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur indique bAd, puis LinE avec une tonalité forte	Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension	<ul style="list-style-type: none"> Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]). Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT). La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.

Avant d'appeler le réparateur...



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.</i>
L'afficheur est effacé	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie.</i>
La porte du four est tordue	La porte n'est pas à sa bonne place.	<ul style="list-style-type: none"> • Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète :	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.	<ul style="list-style-type: none"> • Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> • Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez appuyer simultanément sur les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

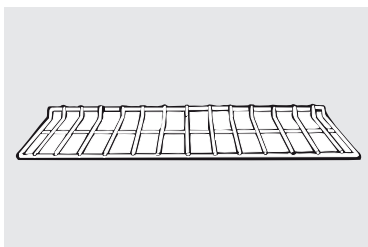
Problème	Causes possibles	Solution
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'événement	Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Forte odeur	Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Cette odeur est temporaire.
Modèles du four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne marche pas	La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la cuisinière refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'amener la poignée du verrou de la porte complètement à droite.
Le four commence un cycle d'autonettoyage quand vous voulez cuire, rôtir ou griller	La porte du four fermée pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de température du four en position OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir. Ne forcez jamais sur la poignée du verrou de la porte.
Crépitement ou craquement	C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant CLEAN s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voyez la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

Accessoires.

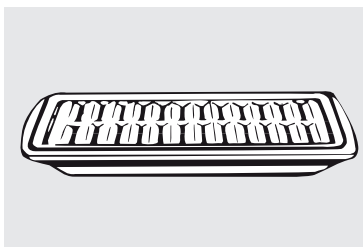


Vous cherchez autre chose?

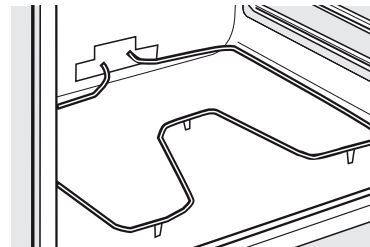
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.



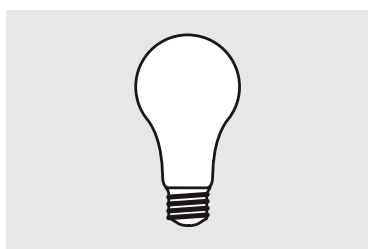
Grilles du four



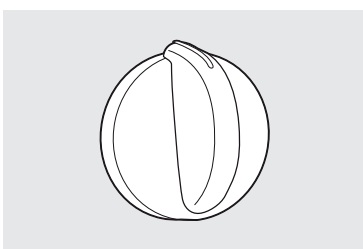
Lèchefrite



Éléments du four



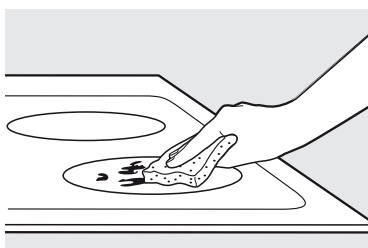
Ampoules électriques



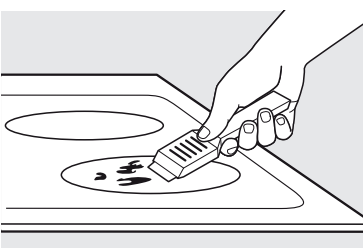
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

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

Notes.

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

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

Notes.

Cuisinière électrique GE—Garantie.



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

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

Pendant une période de : **MC Commercial remplacera ce qui suit :**

Une année

À compter de la date d'achat initial

Toute pièce de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de **garantie limitée d'une année**, MC Commercial fournira aussi, **gratuitement**, la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que la garantie MC Commercial ne couvre pas :

- Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.
- Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.
- Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.
- Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
- Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à 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 acheté au Canada pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que MC Commercial 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 : MC Commercial.,
Burlington, Ontario**



Site Web appareils électroménagers GE www.electromenagersge.ca

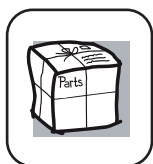
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site www.electromenagersge.ca 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations

1.800.561.3344

Service de réparations GE est tout près de vous.
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service MC Commercial le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au
Directeur, Relations avec les consommateurs, MC Commercial
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager www.electromenagersge.ca

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.