



Electric Free-Standing Ranges

Safety Information 2

Warranty 7

Assistance / Accessories 8

Using The Range

Surface Units 9

Cookware for Radiant

 Glass Cooktop 12

Double Oven Controls 13

Special Features 14

Sabbath Mode 15

Oven Racks 16

Aluminum Foil and Oven Liners 17

Cookware 17

Cooking Modes 18

Cooking Guide 19

Care and Cleaning

Cleaning the Range – Exterior 21

Cleaning the Range – Interior 22

Cleaning the Glass Cooktop 23

Maintenance 25

Troubleshooting Tips 30

Owner's Manual

JCB865 - 76.2 cm (30") Free-Standing Double Oven

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.


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, electrical shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE

	<h3>⚠ WARNING</h3>
	<p style="text-align: center;"><u>Tip-Over Hazard</u></p> <p>A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.</p> <p>Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.</p> <p>Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.</p> <p>Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.</p>

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 Free-Standing and Slide-In Ranges

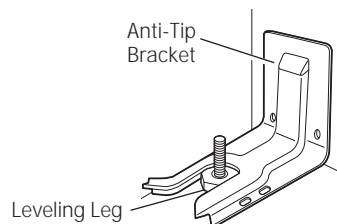
To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg

is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

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. For installation instructions of the bracket, visit: www.GEAppliances.ca.



Free-Standing and Slide-In Ranges

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

▲ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- 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 transferred 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 nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become 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 any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- 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

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING

IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE 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 nearby 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- 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.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

**WARNING**

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance on-line at your convenience!

www.geappliances.ca/register/index.jsp

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.

GE Electric Range Warranty

GEAppliances.ca

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

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps Mabe improve its products by providing Mabe with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to Mabe, please advise your technician not to submit the data to Mabe at the time of service.

For the period of one year from the date of the original purchase, any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, Mabe will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

What Mabe will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage 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.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

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 the Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

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

Warrantor: Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

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

Have a question or need assistance with your appliance?

Try the GE Appliances Website (www.geappliances.ca/customer/appservice.jsp) 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals and schedule service on-line.

Schedule Service: Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at www.GEAppliances.ca or call 1.800.561.3344 during normal business hours.

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). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.661.1616 during normal business hours.

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.

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

**Director, Customer Relation, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C9M33**

Accessories

Looking For Something More?

GE offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

To place an order visit us online at:

www.GEAppliances.ca

800.661.1616 National Parts Center (Canada)

The following products and more are available:

Accessories

Small Broiler Pan - 22.2 cm x 3.2 cm x 34.3 cm (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")	222D2097G001 (Canada)
Large* Broiler Pan - 32.4 cm x 3.2 cm x 41.9 cm (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")	222D2097G002 (Canada)

Parts

Oven racks	Part numbers vary by model
Oven elements	Part numbers vary by model
Light bulbs	Part numbers vary by model

Cleaning Supplies

CitruShine Stainless Steel Wipes	WX10X10007
CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner	PM10X311
CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops	WX10X350
CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner	WX10X300
CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper	WX10X0302
Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)	WB64X5027

*The large broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Surface Units

⚠ WARNING

FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

How to Set

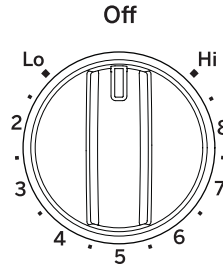
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

For glass cooktop surfaces:

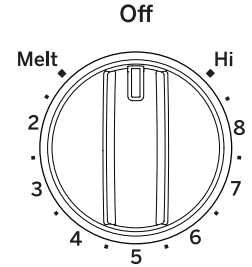
A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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



At both **OFF** and **HI** the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting.

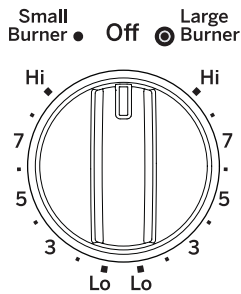
Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.



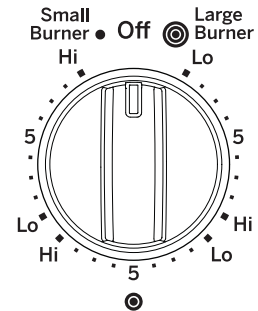
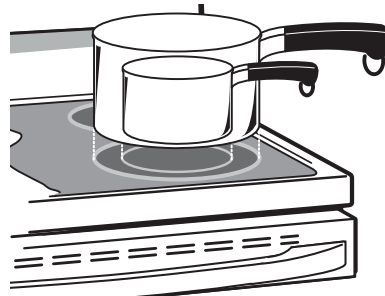
Melt setting (on some models) will melt chocolate or butter.

Dual and Triple Surface Units and Control Knobs (on some models)

The surface unit has 2 or 3 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.



Models with a Dual-Ring surface element only



Models with a Tri-Ring surface element only.

Surface Units (Cont.)

Using the Warming Zone

⚠ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 60°C (140°F).

- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

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

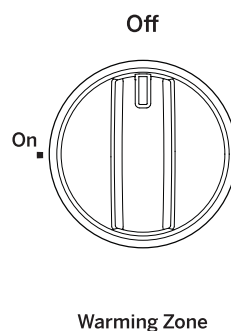
Turn the control knob to the ON position.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

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

NOTE: The surface warmer will not glow red like the cooking elements.



Surface Units (Cont.)

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.
 Make sure the canner is flat on the bottom.
 To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.
 Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

For Models With a Radiant Glass Cooktop

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

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

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.

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

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

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid 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 film.
- 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.



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 cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch-resistant, not scratch proof.

Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

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 surface 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.

Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

Stainless Steel:
recommended

Aluminum:
heavy weight recommended

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

Copper Bottom:
recommended

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

Porcelain Enamel on Cast Iron:
recommended if bottom of pan is coated

Porcelain Enamel on Steel:
not recommended

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic:
not recommended

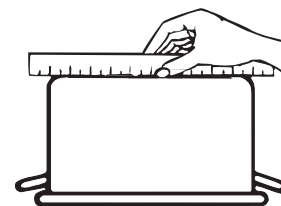
Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware:
not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:
not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Do not place wet pans on the glass cooktop.

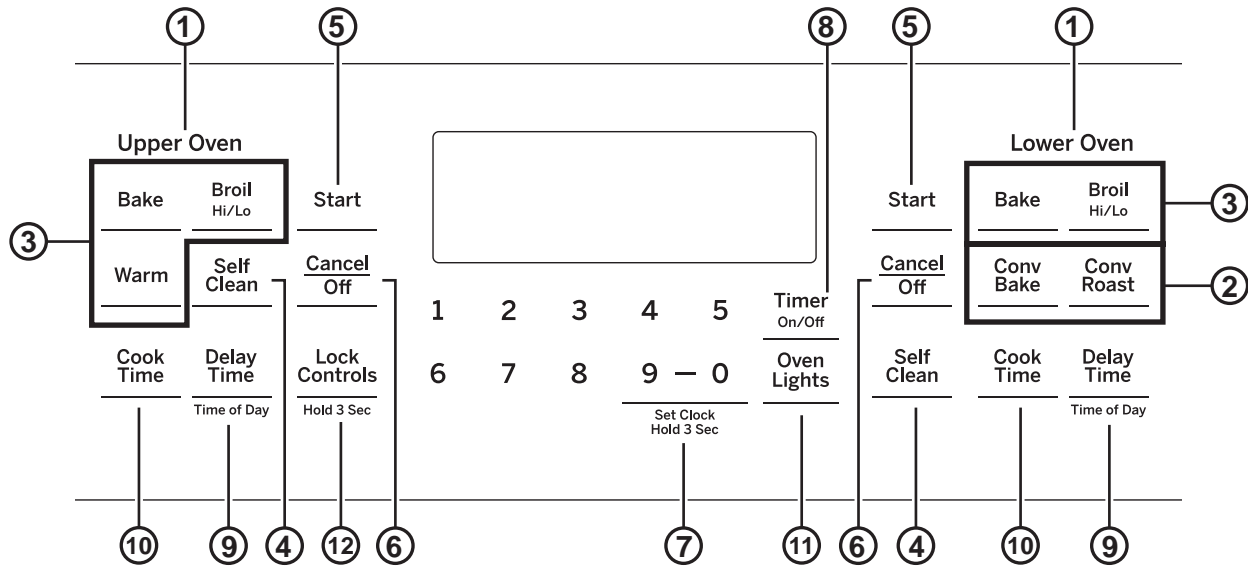


Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Double Oven Controls



1. **Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven the controls will operate.
2. **Convection Cooking Modes:** Convection cook 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.
3. **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.
4. **Self Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using this mode.
5. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
6. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
7. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** or **9** and **0** pads and hold for 3 seconds. Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
8. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. If the oven is on, it will not turn off when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** 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. **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 Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
11. **Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off in both ovens. Note that lights in both ovens will not turn on if the door is opened while the other oven is in a clean mode.
12. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

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.

Oven Racks

Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 3.8 cm (1½") between pans to allow sufficient space for air to flow.

Your Oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

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

Extension Racks

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position, when placing or removing cookware.

If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven, remove debris in the side tracks with paper towel, shake the graphite lubricant and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right sides. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.

To order additional graphite lubricant, read the Assistance and Accessories section at the beginning of the manual.

To Remove An Extension Rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven so that side paddles on the rack from disengaged with oven support.
2. Slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.

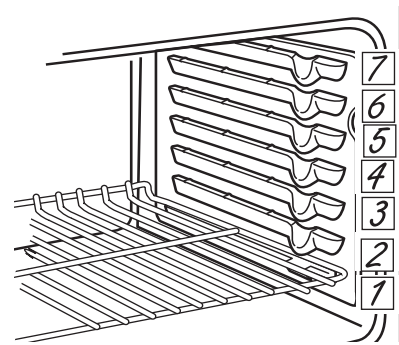
To Replace An Extension Rack:

1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

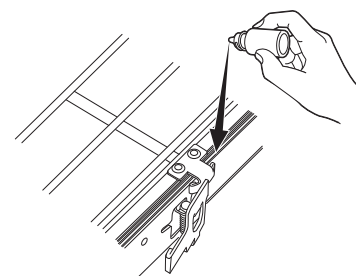
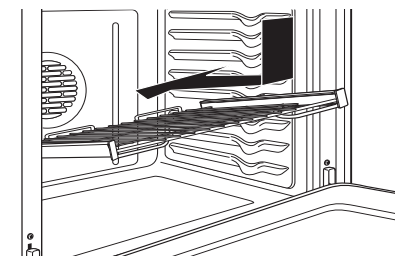
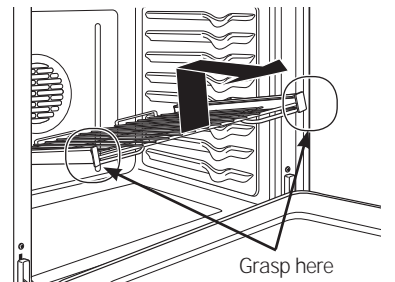
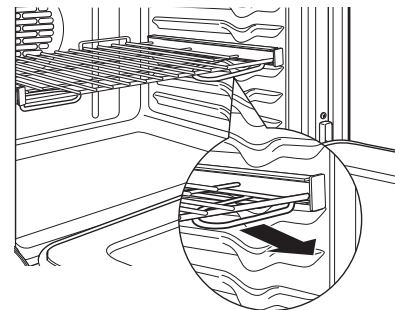
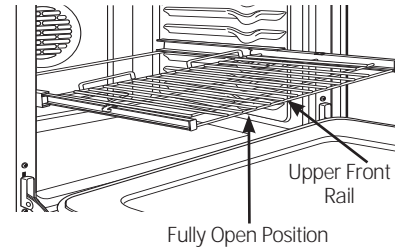
If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with cooking oil. Do not wipe oil on the rack slides.

To Lubricate the Paddle:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the paddle mechanisms as shown.



The number of rack positions may vary by model.



Aluminum Foil and Oven Liners

▲ CAUTION: Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Cookware

Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 13.9° C (25° F) next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Cooking Modes

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

Broiling is available in both ovens. For better broiling, the lower oven is recommended. When broiling in the upper oven, the door should remain CLOSED. When broiling in the lower oven, the door should remain OPEN. 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. **Broiling on rack position 7 is not recommended.**

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

Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 3 hours. 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.

Cooking Guide

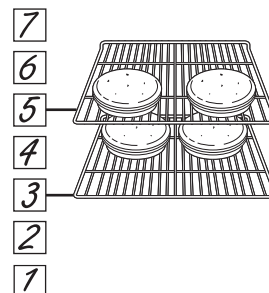
Lower Cavity for Double Oven Models

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5 2 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Bake Convection Roast	3 or 4	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake Convection Roast	3 or 4	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	2	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Bake	2 or 3	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	2 or 3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Bake Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey breast	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	6 (1.3 cm [1/2"] thick or less) 5 (>1.3 cm [1/2"])	Keep the door open when broiling in the lower oven. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake	3 and 5	Use shiny cookware.

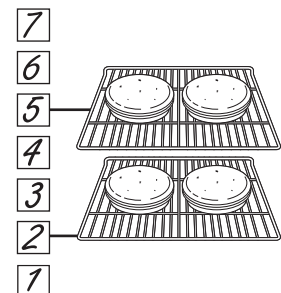
*When baking four cake layers at a time with traditional bake, use racks 3 and 5.

*When baking four cake layers at a time with convection bake, use racks 2 and 5.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at www.IsItDoneYet.gov. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Rack position for Traditional Bake, cakes in front of rack 3 and back of rack 5



Rack position for Convection Bake, cakes in center of rack 2 and center of rack 5

Cooking Guide (Cont.)

Upper Cavity for Double Oven Models

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, muffins, baked on Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	1	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	1	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Poultry			
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	1	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	1	For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Fish	Broil Lo	1	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Frozen Convenience Foods			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.

NOTE: For better broiling, the lower oven is recommended.

Cleaning the Range – Exterior

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



⚠ WARNING

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

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water.

Make sure the inside of the knobs are dry before replacing.

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

Control Lockout

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

See How to Lock Out the Controls in the Using the clock, kitchen timer and control lockout section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

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

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior 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 and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. 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.

Painted Surfaces

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

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

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 cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

Porcelain Enamel Cooktop

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

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper

towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

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

Cleaning the Range – Interior

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

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.

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 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 **Self 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.

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

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

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.

Flat Racks

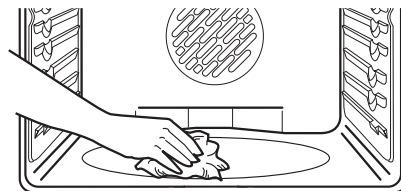
Flat racks can be left in the cavity during self-clean (if enameled racks, not shiny) or can be washed with warm, soapy water.

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 bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor when the bake element is exposed, gently lift the bake element. In some models, 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.

Cleaning the Glass Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

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

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.

4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.



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

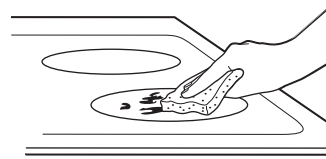
NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Burned-On Residue

NOTE: 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 CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

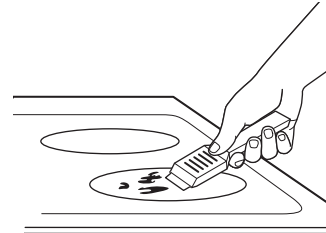
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Metal Marks and Scratches

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

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

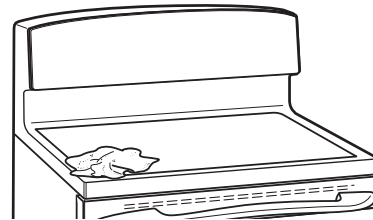
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

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

NOTE: 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.



Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. 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.

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

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

Maintenance

⚠ WARNING

SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

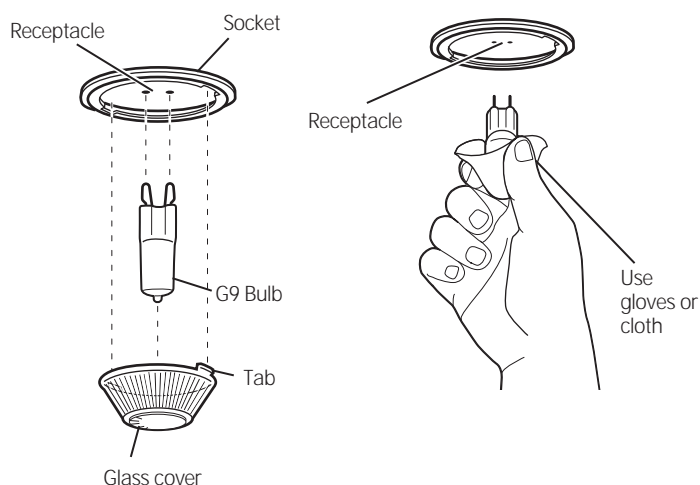
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn. For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
5. Reconnect electrical power to the oven.



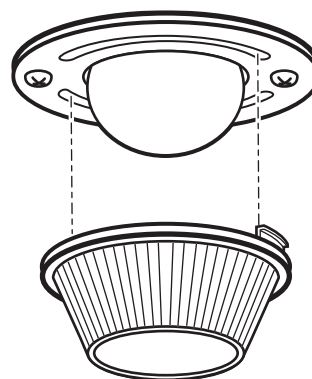
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.

To replace:

1. Replace bulb with a new 40-watt appliance bulb. Insert the bulb and turn it clockwise until it is tight.
2. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn. For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

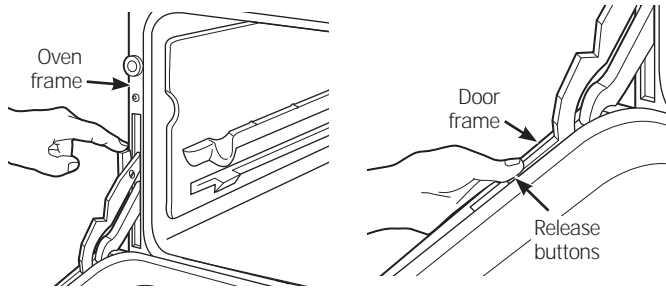


Maintenance (Cont.)

Lift-Off Upper Oven Door

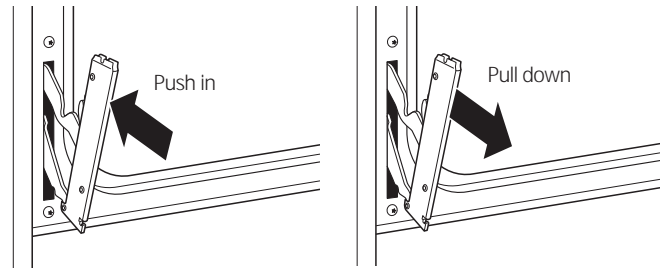
To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Lift up on the hinge lock toward the oven frame until they stop.
3. Close the door to 45 degrees (you will feel the door stop). The hinge lock will contact the oven frame.
4. On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.
5. Lift door up until it is clear of the hinge.
6. Pull on hinge arms slightly to relieve pressure on the locking tabs.
7. Push the hinge locks down onto the hinge.
8. Push the hinges in toward the unit so they are closed.



To replace the door:

1. Pull the hinges down away from the oven frame to the fully open position.
2. Lift up on the hinge locks toward the oven frame until they stop.
3. The hinges will release to the 45-degree position. The hinge locks will contact the oven frame.
4. Slide the door back onto the hinges. Make sure the buttons pop back out.
5. Fully open the door.
6. Push the hinge locks down onto the hinge.
7. Close the oven door.

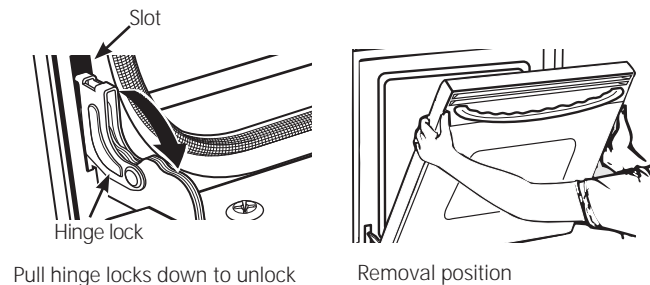


Lift-Off Lower Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

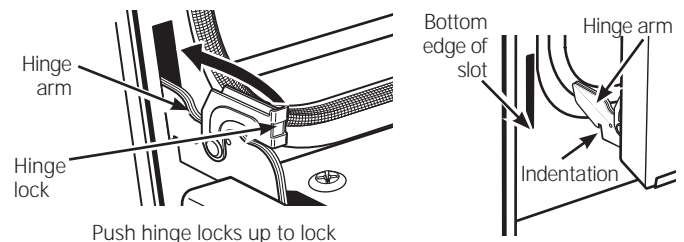
To remove the door:

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. The door should be open approximately 7.6 cm (3") with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.



To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, 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. Repeat for right side.
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.
5. Close the oven door.



Notes

Notes

Notes

Troubleshooting tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	The unit is still on and hot.	This is normal.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	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.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	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.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. NOTE: This adjustment affects Bake, and Convection Bake temperatures; it will not affect Convection Roast, Broil or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.

Troubleshooting tips (Cont.) ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Using the kitchen timer section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	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.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
DOOR LOCK light is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool.

Troubleshooting tips (Cont.) ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise (on some models)	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	This is normal on some models. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be “tinted” or have a “rainbow” color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. Convection Bake).
Display flashes	Power failure.	Reset the clock.
Unable to get the display to show “SF”	Oven control pads were not touched properly.	The Broil Hi/Lo and Bake pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control signals after entering cooking time or start time	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	Touch the Bake pad and desired temperature or the Self Clean pad and desired clean time.
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.



Cuisinières

Cuisinière électrique amovible

Consignes de sécurité	2
Garantie	7
Assistance/Accessoires	8
Utilisation de la cuisinière	
Éléments de surface	9
Batterie de cuisine pour table	
de cuisson en verre radiant	12
Commandes du four double	13
Fonctions spéciales	14
Mode Sabbat	15
Grilles du four	16
Papier d'aluminium et doublures	
de four	17
Plats de cuisson	17
Modes de cuisson	18
Guide de cuisson	19
Entretien et nettoyage	
Nettoyage de la cuisinière	
– Extérieur	21
Nettoyage de la cuisinière	
– Intérieur	22
Nettoyage de la table de	
cuisson en verre	23
Entretien	25
Conseils de dépannage	30

Manuel d'utilisation

JCB865 - 76.2 cm (30") Amovible à four double

Écrivez ici les numéros de modèle et de série :

No de modèle : _____

No de série : _____

Ces numéros sont indiqués sur la bordure latérale ou sur le devant du four (inférieur), derrière la porte du four.


IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Vérifiez si le dispositif anti-basculement a été correctement installé et s'il est bien engagé. Assurez-vous de bien engager de nouveau le pied de la cuisinière dans le dispositif anti-basculement après avoir déplacé la cuisinière. Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans avoir d'abord vérifié si le dispositif anti-basculement est bien installé et engagé. Des adultes ou des enfants pourraient subir des blessures graves ou mortelles si les présentes directives ne sont pas suivies à la lettre.

Pour éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la en installant de la façon appropriée le dispositif antibasculement. Avant de l'installer, consultez les directives d'installation fournies avec le dispositif.

Pour les cuisinières amovibles ou encastrées

Pour les cuisinières amovibles ou encastrées

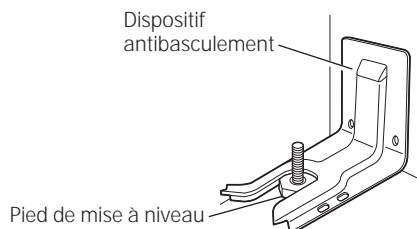
Pour vérifier que le dispositif est installé et s'enclenche correctement, vérifiez sous la cuisinière que le pied de mise à niveau arrière est inséré dans le support. Sur certains

modèles, le tiroir de rangement ou le coup de pied peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant pour confirmer que le dispositif antibasculement est solidement fixé au sol ou au mur, puis faites glisser la cuisinière dans son emplacement de sorte que le pied de mise à niveau arrière se trouve sous le dispositif antibasculement.

Si, pour une raison ou une autre, la cuisinière est éloignée du mur, recommencez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement maintenue par le dispositif antibasculement.

N'enlevez jamais complètement les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne serait alors pas correctement protégée du basculement.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement avec votre appareil, appelez au 1.800.561.3344 pour en obtenir un sans frais. Pour obtenir les directives d'installation du dispositif, visitez notre site Web www.GEAppliances.ca.



Cuisinières amovibles ou encastrées

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu, comme expliqué dans le présent manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ni de remplacer aucune pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique de l'appareil en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur du panneau de distribution électrique.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper, de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil.
- **▲ ATTENTION:** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus ou sur le dossier de la cuisinière des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser gravement.
- N'utilisez que des poignées ou des gants de cuisine secs—les poignées ou gants de cuisine humides ou mouillés peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou les gants entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces chaudes. N'utilisez pas de serviettes ou autres objets encombrants en tissu à la place de poignées ou de gants de cuisine.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux parois intérieures du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Pendant et après leur utilisation, ne touchez pas aux éléments et évitez que vos vêtements ou autres matériaux inflammables entrent en contact avec les éléments de surface, les surfaces autour des éléments et les parois intérieures du four; laissez-les d'abord refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Il s'agit notamment de la surface de cuisson, des parties faisant face à la surface de cuisson, de l'évent du four et les surfaces qui l'entourent, et des ouvertures autour de la porte du four.
- Ne faites pas chauffer de contenants d'aliments fermés. La pression pourrait s'accumuler et les contenants pourraient éclater, causant des blessures.
- Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure pour recouvrir le fond ou toute autre partie du four, sauf indication contraire dans ce manuel. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Évitez d'égratigner les portes, surfaces de cuisson ou tableaux de commande en verre. Ces égratignures ou impacts peuvent faire casser le verre. N'utilisez pas un appareil dont une pièce en verre est cassée pour éviter les risques de choc électrique, d'incendie ou de coupures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température interne d'au moins 71,1 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température interne d'au moins 82,2 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

▲ AVERTISSEMENT TENEZ LES MATÉRIAUX ET SUBSTANCES INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Ne rangez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables dans le four ou près de la surface de cuisson, par exemple du papier, du plastique, des poignées isolantes, des tissus, du revêtement mural, des rideaux, des draperies, de l'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient prendre feu au contact d'une surface brûlante, causant de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisses de cuisson ou autres substances inflammables s'accumuler à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson pourrait prendre feu.
- Nettoyez régulièrement la hotte de cuisine. Il ne faut pas laisser de graisses s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Ramenez les commandes à OFF (Arrêt). Éteignez les flammes sur la surface de cuisson à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique tous usages à poudre sèche ou à mousse.
- Si un aliment prend feu dans le four pendant la cuisson, éteignez les flammes en fermant la porte et en éteignant le four, ou en utilisant un extincteur chimique tous usages à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu éclate dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'ouvrez pas la porte de force. L'introduction d'air frais dans le four aux températures d'autonettoyage pourrait provoquer l'apparition de flammes. Le non-respect de cette consigne pourrait causer de graves brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSEILS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à une température moyenne ou élevée. Les aliments renversés peuvent causer de la fumée, tandis que la graisse peut prendre feu.
- Ne laissez pas l'huile sans surveillance pendant la friture. Si elle dépasse son point de fumée, l'huile pourrait prendre feu, causant un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes. Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de faire cuire des aliments surgelés présentant une quantité excessive de glace.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de la dimension appropriée—choisissez des ustensiles à fond plat, suffisamment grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément de surface à des contacts directs, ce qui pourrait mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'un ustensile approprié à l'élément de surface améliore également l'efficacité.
- Seuls certains types de verre, de vitrocéramique, de terre cuite ou autres contenants émaillés conviennent à la cuisson sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire au minimum les risques de brûlures, d'incendie ou de renversements, assurez-vous de tourner la poignée des ustensiles vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- En cas de coupure d'électricité d'une cuisinière électrique alors que la surface de cuisson est allumée, cette surface de cuisson se rallumera lorsque l'alimentation électrique est rétablie. En cas de coupure d'électricité, si vous ne tournez pas les boutons de commande sur la position OFF, certains objets sur la surface de cuisson ou à proximité de celle-ci pourraient s'enflammer et provoquer de graves blessures voire la mort.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES ÉLÉMENTS RADIANTS**

- Soyez prudent lorsque vous touchez à la surface de cuisson. La surface en verre demeure très chaude après que vous ayez éteint les éléments.
- N'utilisez pas la surface de cuisson si le verre est brisé. Des éclaboussures d'aliments ou du liquide de nettoyage pourraient s'infiltrer dans la surface de cuisson et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. La surface peut être égratignée par des objets comme des instruments pointus, des bagues et autres bijoux, et les rivets des vêtements.
- Ne posez pas et ne rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si vous allumez par inadvertance un élément de surface, ces objets pourraient prendre feu. De plus, ces objets pourraient prendre feu sous l'effet de la chaleur produite par l'évent du four ou la surface de cuisson après que les éléments ont été éteints.
- Utilisez la crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et le tampon de nettoyage CERAMA BRYTEMD pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson ait refroidi et que le voyant de surface chaude se soit éteint avant de commencer le nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface brûlante peut causer des brûlures à cause de la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent dégager des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
REMARQUE : Les aliments sucrés renversés sont l'exception à la règle. Il faut les enlever à l'aide d'un grattoir et d'un gant de cuisine pendant qu'ils sont encore chauds. Pour des directives détaillées, reportez-vous à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.
- Veuillez lire et suivre toutes les directives et mises en garde sur l'étiquette de la crème nettoyante.

⚠ AVERTISSEMENT**CONSEILS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE FOUR**

- Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappe pourrait vous causer des brûlures aux mains, au visage et(ou) aux yeux.
- N'utilisez pas le four si une zone de l'élément chauffant devient incandescente pendant son utilisation, ou si d'autres signes d'endommagement sont visibles. Une zone incandescente indique que l'élément peut défaillir et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc électrique. Éteignez le four immédiatement et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien agréé.
- Assurez-vous que l'évent du four n'est pas obstrué.
- Évitez l'accumulation de graisse dans le four. Elle pourrait prendre feu.
- Placez les grilles du four à la hauteur désirée pendant que le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, évitez que les poignées ou les gants de cuisine entrent en contact avec les éléments chauffants du four.
- Si vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- Tirez la grille du four jusqu'à la butée pour soulever les ustensiles de cuisson lourds. Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux surfaces chaudes de la porte et aux parois du four.
- Ne rangez pas dans le four des articles comme des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments pendant qu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS POUR L'AUTONETTOYAGE DU FOUR

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus de nourriture dans le four. Suivez ces instructions pour une utilisation en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four durant le fonctionnement de l'autonettoyage. Éloignez les enfants du four durant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant et les autres ustensiles du four. Seuls les grilles de four enduits de porcelaine grise peuvent y être laissées. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres articles tels que lèchefrites ou bols.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage, enlevez la graisse et les résidus de nourriture du four. Une trop grande quantité de graisse pourrait s'enflammer, et la fumée pourrait causer des dommages à votre résidence.
- Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et débranchez l'alimentation. Faites appel à un technicien qualifié pour l'entretien.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Celui-ci est essentiel à l'étanchéité. Faites attention à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits nettoyants à four. Aucun produit nettoyant à four professionnel ni de revêtement protecteur de four ne doivent être utilisés à l'intérieur du four ou sur tout autre partie de celui-ci.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Merci ... d'avoir acheté un appareil GE !

Enregistrez votre appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à tout moment.

www.geappliances.ca/register/index.jsp

Si vous enregistrez votre produit sans délai, la communication sera meilleure et le service plus rapide en vertu des conditions de votre garantie, si son utilisation s'avère nécessaire. Vous pouvez également envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans les matériaux d'emballage.

Garantie sur la cuisinière électrique.

GEAppliances.ca

Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site www.GEAppliances.ca ou téléphonez au 1.800.561.3344. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cet accès donne au technicien la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et d'aider Mabe à améliorer ses produits en fournissant à cette dernière des renseignements sur votre appareil. Si vous ne souhaitez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Mabe, veuillez en aviser votre technicien au moment de l'entretien.

La garantie limitée sera valide pour la période d'un an suivant la date de l'achat original. En cas de défaillance de la cuisinière due à un défaut des matériaux ou de la main d'œuvre, Mabe fournira, sans frais, toute la main d'œuvre nécessaire à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par l'utilisation de produits nettoyants autres que le nettoyant et les tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par des éclaboussures de produits sucrés durcis ou du plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux directives données dans le manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages occasionnés après la livraison.
- Le service d'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire ultérieur pour les produits achetés au Canada destinés à un usage en résidence se trouvant au Canada. L'entretien à domicile prévu par la garantie sera proposé dans les lieux où il est disponible et où Mabe juge raisonnable de le fournir.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects. La présente garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques, et vous disposez également de droits supplémentaires qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits selon votre province, consultez votre bureau local d'information au consommateur.

Garant : Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

Agrez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

Vous avez une question ou vous avez besoin d'assistance avec votre appareil ?

Consultez le site internet des appareils GE (www.geappliances.ca/customer/appservice.jsp) 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Pour une plus grande commodité et pour un service plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger les manuels d'utilisation, commander certaines pièces et même fixer un rendez-vous pour l'entretien en ligne.

Rendez-vous pour l'entretien : Le service de réparation par un expert de GE ne se trouve qu'à un pas de votre porte. Connectez-vous à Internet et fixez votre rendez-vous sur www.GEAppliances.ca ou appelez le 1.800.561.3344 pendant les heures de bureau.

Pièces et accessoires : Les personnes qualifiées pour entretenir leur propre appareil peuvent recevoir des pièces ou des accessoires directement chez eux (les cartes Visa, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24, ou appelez au 1.800.661.1616 pendant les heures de bureau.

Les instructions qui se trouvent dans le présent manuel couvrent les procédures devant être effectuées par n'importe quel utilisateur. L'entretien et les réparations qui ne se trouvent pas ici doivent généralement être confiés à du personnel qualifié. Il est nécessaire de faire preuve de prudence, car un entretien inapproprié pourrait entraîner une utilisation non-sécuritaire de l'appareil.

Contactez-nous : Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de GE, contactez-nous au moyen de notre site internet en nous fournissant tous les détails nécessaires, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

**Director, Customer Relation, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C9M33**

Accessoires

À la recherche d'un accessoire?

GE propose une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et entretien!

Pour passer commande, consultez notre site internet à l'adresse suivante :

www.GEAppliances.ca

800.661.1616 Centre national de pièces (Canada)

Les produits suivants sont notamment disponibles :

Accessoires

Petite lèchefrite 22,2 cm x 3,2 cm x 34,3 cm (8 ¾ po x 1 ¼ po x 13 ½ po)	222D2097G001 (Canada)
La grande* lèchefrite 32,4 cm x 3,2 cm x 41,9 cm (12 ¾ po x 1 ¼ po x 16 ½ po)	222D2097G002 (Canada)

Pièces

Grilles de four	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Éléments du four	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Ampoules	Les numéros de pièces varient selon le modèle.

Matériel de nettoyage

Lingettes pour acier inoxydable CitruShine	WX10X1007
Produit nettoyant pour appareil en acier inoxydable CERAMA BRYTE®	PM10X311
CERAMA BRYTE® - Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique	WX10X350
CERAMA BRYTE® - Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique	WX10X300
CERAMA BRYTE® - Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique	WX10X0302
Ensemble (l'ensemble comprend la crème nettoyante et le grattoir)	WB64X5027

*La grande lèchefrite est trop grande pour les cuisinières de 20po/24po.

Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

REMARQUE : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

Éléments de surface

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque des éléments de la surface de cuisson sont réglés à une température moyenne ou élevée. Tenez les articles inflammables à l'écart de la surface de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, ramenez toutes les commandes à OFF (Arrêt). Le non-respect de ces consignes pourrait causer un incendie ou des blessures graves ou mortelles.

Dans le présent manuel, les caractéristiques et leur apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.

Réglage

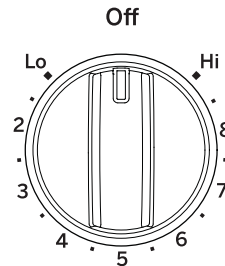
Appuyez sur le bouton et tournez-le dans un sens ou dans l'autre jusqu'au réglage désiré.

Un témoin lumineux indiquant que la surface de cuisson est allumée sera allumé lorsqu'un élément de cuisson est allumé.

Surfaces de cuisson en verre :

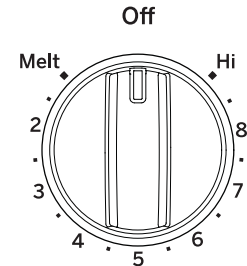
Un témoin lumineux **HOT COOKTOP** (Table de cuisson très chaude) :

- s'allume lorsque l'élément reste chaud au toucher.
- reste allumé même après que l'élément soit éteint.
- reste allumé jusqu'à ce que l'élément se soit refroidi à environ 65,6 °C (150 °F).



Aux positions **OFF (Arrêt)** et **HI (Max.)**, la commande fait entendre un déclic. Pendant la cuisson, il est possible que vous entendiez de légers déclics. Ils indiquent que la commande maintient le niveau de puissance que vous avez choisi.

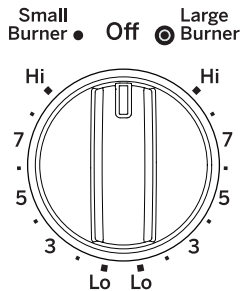
Assurez-vous de ramener la commande à **OFF** lorsque la cuisson est terminée.



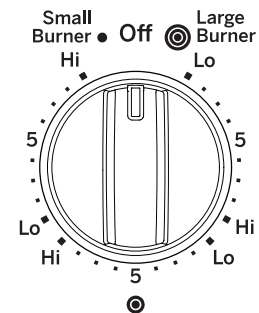
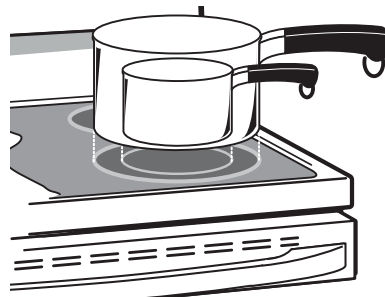
Le réglage **Melt (Fondre)**, sur certains modèles permet de faire fondre du chocolat ou du beurre.

Éléments de surface doubles et triples et boutons de commande (sur certains modèles)

L'élément de surface offre deux ou trois zones de cuisson, selon l'ustensile de cuisson que vous utilisez.



Modèles avec uniquement un élément surface double



Modèles avec uniquement un élément surface triple

Éléments de surface (suite)

Utilisation de la Warming Zone (Zone de maintien au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 60 °C (140 °F).

- Utilisez uniquement des aliments déjà chauds. Cette fonction ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments froids.
- Cette fonction ne doit pas être utilisée pendant plus de 2 heures.

La **Warming Zone (Zone de maintien au chaud)** est située à l'arrière au centre de la surface de cuisson et conserve les aliments chauds et cuits à la température de service. Utilisez uniquement des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments froids. Si vous placez des aliments froids ou crus sur **Warming Zone (Zone de maintien au chaud)** vous risquez une intoxication alimentaire.

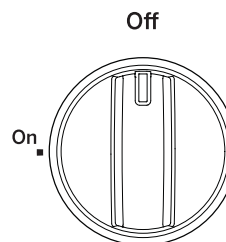
Tournez le bouton de commande à la position ON (Marche).

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur la **Warming Zone (Zone de maintien au chaud)** doivent être couverts à l'aide d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium.

La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de lèchefrite, et le temps de résidence auront un impact sur la qualité de la nourriture.

Utilisez toujours des poignées ou de gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de la **Warming Zone (Zone de maintien au chaud)** car le récipient ou les assiettes seront chauds.

REMARQUE : L'élément de maintien au chaud ne deviendra pas rouge comme les éléments de cuisson.



Warming Zone

Éléments de surface (suite)

Conseils pour la mise en conserve

Placez le cuiseur sous pression au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lorsque vous faites des conserves.

Suivez des recettes et des procédures de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi que du ministère de l'Agriculture.

Les cuiseurs à pression à fond plat sont recommandés. Les bains-marie à fond ondulé peuvent allonger le temps nécessaire pour que l'eau atteigne le point d'ébullition.

Pour les modèles avec une surface de cuisson radiante en verre

La surface de cuisson radiante est dotée d'éléments chauffants situés sous la surface de cuisson en verre.

REMARQUE : Il est normal de sentir une légère odeur lorsque la surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Cette odeur est attribuable aux nouvelles pièces et aux matériaux isolants qui chauffent et disparaîtra rapidement.

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

L'élément s'allume et s'éteint continuellement pour maintenir le niveau de chaleur choisi.

Vous pouvez sans danger placer des ustensiles de cuisson brûlants, sortant du four ou provenant d'un autre élément de surface, sur la surface de verre froide.

Même après avoir éteint les éléments de surface, la surface de cuisson en verre demeure suffisamment chaude pour poursuivre la cuisson. Pour éviter une cuisson excessive, retirez l'ustensile de l'élément lorsque l'aliment est cuit. Évitez de placer sur l'élément un autre ustensile de cuisson avant que l'élément ait totalement refroidi

- Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau (dépôts de minéraux) à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoyant pour les vitres peut laisser une pellicule chatoyante sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fera disparaître cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur l'appareil, ils pourraient l'endommager.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.



Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la surface en verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre de l'élément sur lequel vous effectuez la cuisson.



Ne faites jamais glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson car vous risquez d'égratigner le verre. Bien qu'elle soit résistante, la surface en verre n'est pas à l'épreuve des égratignures.

Limiteur de température des éléments de surface radiants en verre

Chacun des éléments de surface radiants est doté d'un limiteur de température.

Ce dispositif protège la surface de cuisson en verre contre les températures excessives.

Le limiteur de température peut éteindre l'élément de façon cyclique pendant un certain temps lorsque :

- l'ustensile chauffe à vide;
- le fond de l'ustensile n'est pas plat;
- l'ustensile n'est pas au centre de l'élément;
- aucun ustensile n'est placé sur l'élément.

Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant

Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir un ustensile de cuisson offrant un bon rendement sur une surface de cuisson en verre. Consultez l'encart pour connaître les ustensiles à utiliser sur les surfaces de cuisson à induction.

Acier inoxydable :
recommandé

Aluminium :
épais – recommandé

Bonne conductivité. Sur la surface de cuisson, l'aluminium laisse parfois des résidus qui ressemblent à des égratignures. Ces résidus peuvent disparaître si la surface est nettoyée immédiatement. En raison de son point de fusion peu élevé, il n'est pas recommandé d'utiliser l'aluminium mince.

Fond en cuivre :
recommandé

Le cuivre laisse des résidus qui ressemblent à des égratignures. Vous pouvez les faire disparaître en nettoyant immédiatement la surface de cuisson. Cependant, évitez de faire chauffer ces ustensiles à vide. Le métal surchauffé peut adhérer à la surface de verre. Un ustensile dont le fond en cuivre a été surchauffé laisse un résidu qui tachera de façon permanente la surface de cuisson si vous ne faites pas disparaître le résidu immédiatement.

Émail vitrifié sur fonte :
recommandé si le fond de l'ustensile est émaillé.

Émail vitrifié sur acier :
non recommandé

Si l'ustensile vide surchauffe, il pourrait causer des dommages permanents à la surface de cuisson en verre. L'émail vitrifié peut fondre et adhérer à la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :
non recommandée

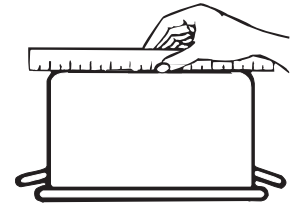
Rendement médiocre. Égratignera la surface de cuisson.

Grès :
non recommandé

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Fonte :
non recommandée—à moins que l'ustensile soit spécialement conçu pour les surfaces de cuisson en verre

Faible conductivité et absorption lente de la chaleur. Égratignera la surface de cuisson.



Vérifiez à l'aide d'une règle si le fond de votre ustensile est plat.



Il n'est pas recommandé d'utiliser un ustensile dont le fond est bombé, incurvé, ondulé ou déformé.

REMARQUE : Observez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile de cuisson lorsque vous utilisez un type quelconque d'ustensiles sur la surface de cuisson en vitrocéramique.

Pour des résultats optimums

- Ne placez que des ustensiles de cuisson bien secs sur les éléments chauffants. Ne déposez pas de couvercles sur les éléments chauffants, particulièrement lorsqu'ils sont mouillés.
- N'utilisez pas de woks soutenus au moyen d'un anneau. Ces woks ne chauffent pas sur les éléments de la surface de cuisson en verre.
- Nous vous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat. Vous trouverez ce type de wok chez votre détaillant local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour permettre un bon contact.
- Certaines techniques de cuisson exigent un ustensile spécial, par exemple un autocuiseur, une friteuse, etc. Tous ces ustensiles doivent avoir un fond plat et être de dimensions appropriées.



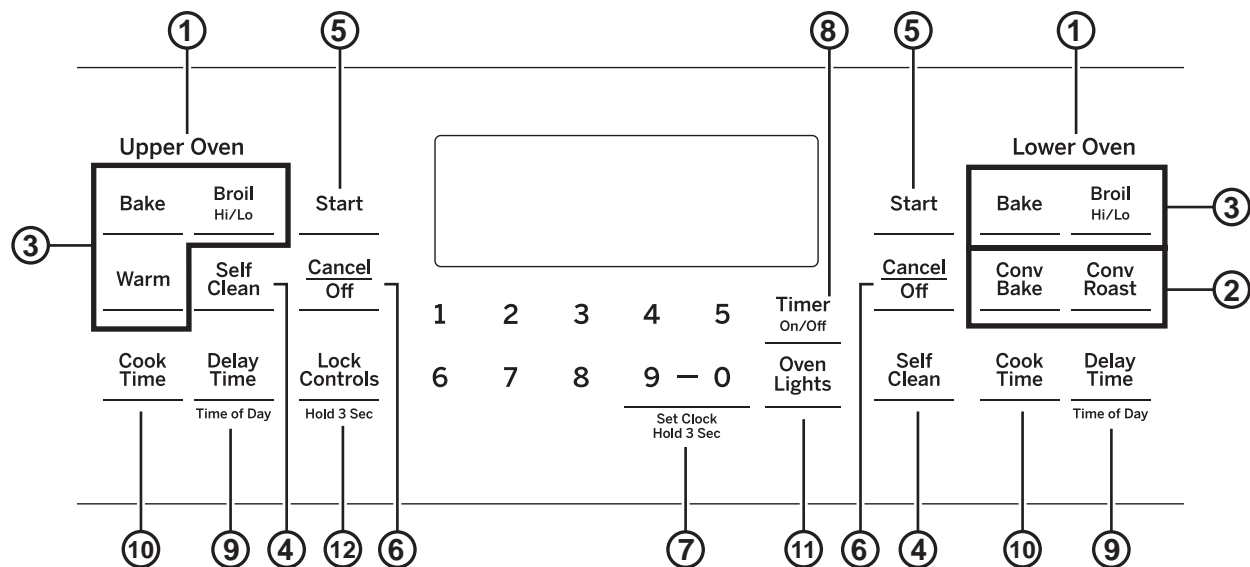
Ne placez pas d'ustensiles de cuisson mouillés sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas sur la surface de cuisson en verre un wok soutenu par un anneau.



Utilisez un wok à fond plat sur la surface de cuisson en verre.



- Four supérieur et Four inférieur** : Désigne lequel des fours sera opéré par les commandes.
- Convection Cooking Modes (Modes de cuisson par convection)** : Les modes de cuisson par convection augmentent la circulation d'air pour améliorer le rendement. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four offre les modes de cuisson par convection suivants : Cuisson par convection et Rôtissage par convection. Voir la section des modes de cuisson pour de plus amples informations.
- Traditional Cooking Modes (Modes de cuisson traditionnels)** : Votre four offre les modes de cuisson traditionnels suivants : Cuisson, Gril fort/faible et Chaud. Voir la section des modes de cuisson pour de plus amples informations.
- Self Clean (Autonettoyage)** : Consultez la section Nettoyage du four pour des renseignements importants sur l'utilisation de ce mode.
- Start (Mise en marche)** : Vous devez appuyer sur ce bouton pour démarrer toute fonction de cuisson, de nettoyage ou de minuterie.
- Cancel/Off (Annuler/Off)** : Annule TOUTES les opérations en cours sauf l'horloge et la minuterie.
- Clock (Horloge)** : Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur **Set Clock (Régler l'horloge)** ou sur les touches **9** et **0** et maintenez la pression pendant 3 secondes. Utilisez les touches numériques pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour enregistrer l'heure.
- Timer (Minuterie)** : Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**, puis sur le pavé numérique pour programmer la durée en heures et en minutes. Appuyez sur le bouton **Start (Mise en marche)**. Si le four est allumé, il s'éteindra une fois le décompte terminé. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
- Delay Time (Mise en marche différée)** : Retarde la mise en marche du four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Time (Mise en marche différée)** et utilisez les touches numériques pour régler l'heure du jour à laquelle le four s'allumera, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Programmez la température et le mode de cuisson désirés, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Une durée de cuisson peut également être programmée. Suivez les instructions sous la rubrique Cook Time (Temps de cuisson) pour régler cette fonction. On peut l'utiliser uniquement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection), Convection Roast (Rôtissage à convection) et Self-Clean (Autonettoyage).
- Cook Time (Temps de cuisson)** : Fait le décompte du temps de cuisson restant et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur le bouton Cook Time (Temps de cuisson), utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. On peut l'utiliser uniquement avec Traditional Bake (Cuisson traditionnelle), Convection Bake (Cuisson par convection) et Rôtissage à convection.
- Oven Lights(s) (Lumière(s) du four)** : Allume ou éteint la ou les lampes dans les deux fours. Remarquez que les lampes des deux fours ne s'allument pas si la porte est ouverte pendant que l'autre four est en mode d'autonettoyage.
- Lock Controls (Verrouillage des commandes)** : Verrouille les commandes de manière à ce que lorsqu'on appuie sur les boutons, ceux-ci n'activent pas les commandes. Appuyez sur le bouton **Lock Controls (Verrouillage des commandes)** pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. **Cancel/Off (Annuler / Off)** est toujours actif, même lorsque les commandes sont verrouillées.

Fonctions spéciales

Votre cuisinière est équipée de différentes fonctions spéciales.

- Pour modifier les réglages de ces fonctions spéciales, appuyez simultanément sur les touches **Bake (cuisson)** et **Broil (gril)** pendant 3 secondes. « OFFSEt » s'affichera à l'écran.
- Faites défiler le menu Fonctions spéciales à l'aide de la touche **8** pour descendre et de la touche **3** pour monter.
- Pour sélectionner une fonction à modifier ou pour confirmer un changement, appuyez sur la touche **0**.
- Pour annuler un changement et revenir au menu Fonctions Spéciales, appuyez sur la touche **6**. Pour quitter le menu Fonctions Spéciales, appuyez à nouveau sur la touche **6**.

Réglage de la température du four (OFFSEt)

Cette fonction permet de régler la température du four pour les fonctions de cuisson et de cuisson par convection jusqu'à 35° plus chaud ou plus froid. 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 par convection). Aucun autre mode de cuisson n'est modifié.

En utilisant les touches numériques pour naviguer comme décrit ci-dessus, sélectionnez « OFFSEt ». Un nombre entre -35 et +35 va s'afficher. A l'aide des touches **8** ou **3**, augmentez ou réduisez la valeur de décalage. Enregistrez et confirmez en appuyant sur la touche **0**.

Signal de fin de minuterie (End tonE)

Il s'agit de la tonalité qui signale la fin d'une minuterie. Cette tonalité peut être continue (Con bEEP) ou un bip répétitif (bEEP). Une tonalité continue sera émise jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur une touche.

Affichage de la température en degrés

Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

Les commandes du four sont configurées pour une utilisation avec des températures en Fahrenheit (°F). Toutefois, celles-ci peuvent être affichées en degrés Celsius (°C).

Configuration de l'horloge (Cloc cFg)

Cette fonctionnalité spécifie l'affiche de l'heure. Vous pouvez choisir le format 12 heures (12 H) ou 24 heures (24 H).

Affichage de l'heure (Cloc diSP)

Cette fonction spécifie l'affichage de l'heure à l'écran ou non. Cet affichage peut être activé ou désactivé.

Conversion automatique des températures (Auto rEciPE)

Lors de l'utilisation de Convection Bake (Cuisson par Convection), la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique des températures) vous permet de convertir automatiquement les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection mais seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Volume sonore (Sound)

Cette fonction permet de régler le volume de la sonnerie du four d'un volume sonore élevé (Hi), moyen (Reg), faible (lo) et désactivé (Off). Le four émettra le nouveau volume sonore à chaque fois que celui-ci est modifié.

Arrêt après 12 heures (2H ShutoFF)

Cette fonction éteint le four après 12 heures de fonctionnement continu. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

Mode Sabbat

La fonction Sabbat est conforme aux normes énoncées par Star K. Certaines des règles seront remarquées par l'utilisateur, notamment la désactivation des avertissements sonores, la désactivation des lampes de four et des délais d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée dans le mode Sabbat. La cuisson en mode Sabbat se fait en deux étapes. Le mode Sabbat doit d'abord être sélectionné puis ensuite le mode Cuisson.

Sélection du mode Sabbat

1. Appuyez simultanément sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Gril)** et maintenez-les jusqu'à affichage du menu des fonctions spéciales.
2. Utilisez les touches **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à affichage du mode « SAbbAth », puis appuyez sur la touche **0**. Reportez-vous au diagramme dans la section Fonctions Spéciales pour voir l'attribution des touches numériques.
3. Utilisez les touches **3** ou **8** pour faire défiler les options jusqu'à ce que « On » s'affiche à l'écran puis appuyez sur la touche **0** pour enregistrer cette sélection. Pour quitter le menu Fonctions Spéciales, appuyez sur la touche **6**. Une parenthèse unique «] » s'affichera à l'écran indiquant que le mode Sabbat est programmé. L'heure ne sera pas affichée. Il est alors possible de choisir la cuisson continue ou la cuisson minutée.

Lancement d'une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
2. Si la température désirée est 350°F, appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Si vous souhaitez une température de cuisson différente, utilisez les touches **1** à **5** ou la touche **Timer (minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Reportez-vous au diagramme ci-dessous pour connaître la touche à utiliser pour la température de cuisson désirée.

Au bout d'un court délai, une deuxième parenthèse «] [» apparaîtra à l'écran indiquant que le four est en marche en mode Cuisson.

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, Verrouillage des commandes = 6 heures

Réglage de la température

1. Appuyez sur la touche **Bake**, utilisez les touches **1** à **5** ou la touche **Timer (minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**.
2. Aucune information n'est donnée pendant le changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer la modification.

Lancement d'une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
2. Si la température souhaitée est de 350°F, utilisez les touches **6** à **0** ou la touche **Lock controls (Verrouillage des commandes)** pour sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez une température de cuisson différente de 350°F, utilisez les touches **1** à **5** ou la touche **Timer (minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Reportez-vous au diagramme ci-dessous pour connaître la touche à utiliser pour la température de cuisson désirée ainsi que la durée de cuisson.
3. Appuyez sur **Start (marche)**.

Au bout d'un court délai, une deuxième parenthèse «] [» apparaîtra à l'écran indiquant que le four est en marche en mode Cuisson. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, une seule parenthèse «] » s'affichera indiquant que la cuisson est terminée. Aucun avertissement sonore ne retentira à la fin de la cuisson.

Désactivation du mode Sabbat

La désactivation du mode Sabbat devra se faire après la fin du Sabbat.

1. Appuyez sur **Cancel/Off (Annuler/Arrêt)** pour mettre fin à tout mode de cuisson en cours.
2. Appuyez simultanément sur les touches **Bake (Cuisson)** et **Broil (Gril)** et maintenez-les jusqu'à affichage du menu des fonctions spéciales.
3. Utilisez les touches **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à affichage du mode « Sabbat », puis appuyez sur la touche **0**.
4. Utilisez les touches **3** ou **8** pour faire défiler les options jusqu'à ce que « OFF » s'affiche à l'écran puis appuyez sur la touche **0** pour enregistrer cette sélection. Pour quitter le menu Fonctions Spéciales, appuyez sur la touche **6**.

En cas de panne d'électricité en mode Sabbat

En cas de panne d'électricité lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil revient au mode Sabbat lorsque l'électricité est rétablie. Toutefois, le four restera éteint même s'il était en cours de cuisson lorsque la panne est survenue.

Grilles du four

Les positions recommandées pour les différents types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. En réglant la position des grilles, vous modifierez les résultats de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que le dessus de vos gâteaux, muffins ou biscuits soit plus doré, mettez le plat sur une position plus haute. Si vous trouvez que vos plats sont trop cuits sur le dessus, mettez le plat sur une position plus basse.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs plats et sur plusieurs grilles, assurez vous de laisser un espace d'au moins 3,8 cm (1 ½ po) entre les plats pour permettre à l'air de circuler adéquatement.

Votre four peut être équipé de grilles rétractables et de grilles simples.

Pour éviter les brûlures, placez les grilles dans la position désirée avant d'allumer le four.

Grilles rétractables

Lorsque vous placez ou retirez la vaisselle, tirez toujours la grille par son rail supérieur avant de façon à l'ouvrir complètement.

Si les grilles rétractables sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant au graphite fourni avec votre four. Retirez la grille du four, nettoyez tout résidu sur les glissières avec un essuie-tout, mélangez bien le lubrifiant, puis placez 4 petites gouttes sur les deux glissières du bas, du côté droit et gauche. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour distribuer le lubrifiant uniformément.

Pour commander davantage de lubrifiant au graphite, reportez-vous à la section Assistance et accessoires de ce manuel.

Pour retirer une grille rétractable :

1. Assurez-vous que la grille est poussée dans le four jusqu'au bout de façon à ce que les languettes transversales soient sorties de leurs supports dans le four.
2. Faites glisser la grille vers vous jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.
3. Saisissez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, inclinez la partie avant vers le haut, puis retirez-la du four.

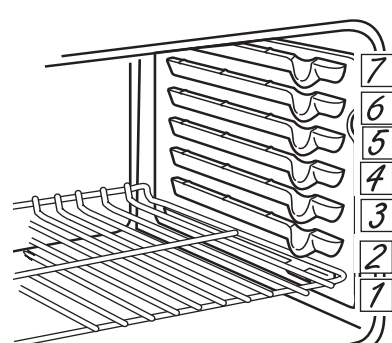
Pour replacer une grille rétractable :

1. Saisissez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité incurvée de la grille (butée) sur les supports dans le four, soulevez l'avant de la grille et faites-la entrer dans le four jusqu'à la butée.

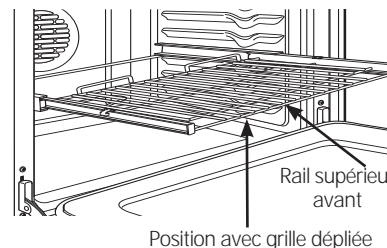
Si les grilles rétractables sont difficiles à replacer ou à enlever, appliquez de l'huile de cuisson sur les supports de grille à l'aide d'un chiffon. N'appliquez pas d'huile sur les glissières.

Pour lubrifier le levier de dégagement :

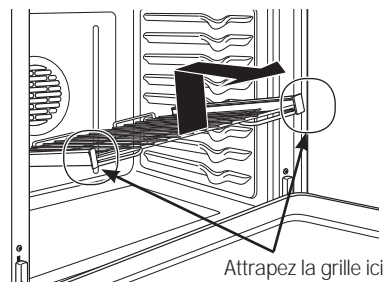
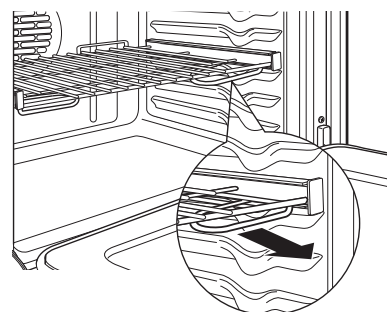
Agitez la bouteille de lubrifiant et enduisez les pièces mobiles des leviers de dégagement, comme indiqué.



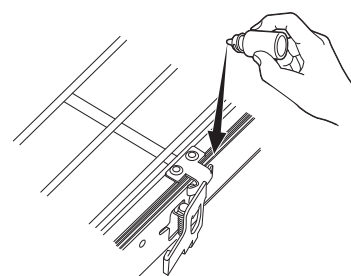
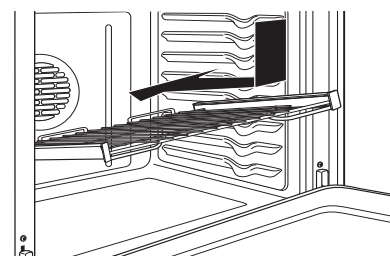
Le nombre de hauteurs de grille varie d'un modèle à l'autre.



Position avec grille dépliée



Attrapez la grille ici



Papier d'aluminium et doublures de four

▲ MISE EN GARDE: Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 3,8 cm (1 1/2 po) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.

Plats de cuisson

Consignes pour les plats de cuisson

Le matériel, la finition et la dimension des plats de cuisson influencent le résultat de la cuisson.

Les plats sombres et mats avec revêtement absorbent mieux la chaleur que les plats légers et brillants. Les plats qui absorbent mieux la chaleur peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des plats de cuisson sombres avec revêtement, attendez-vous à ce que l'aliment cuise plus rapidement que le temps minimal de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de vaisselle, songez à réduire la température de 13,9°C (25°F) la prochaine fois.

Les plats brillants peuvent permettre une cuisson plus uniforme des pains et gâteaux.

Les plats de verre et de céramique chauffent lentement, mais retiennent bien la chaleur. Ces types de plats fonctionnent bien pour des mets tels que des tartes et des flans.

Les plats isothermes se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissage du dessous.

Conservez les plats de cuisson propres pour qu'ils se réchauffent uniformément.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre toute une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section du guide de cuisson pour des recommandations selon les types d'aliments. Rappelez-vous que votre nouveau four pourrait donner des résultats différents de ceux du four qu'il remplace.

Baking and Roasting Modes (Modes Cuisson et Rôtissage)

Sélectionnez un mode pour cuire et pour rôtir selon le type et la quantité de nourriture que vous préparez. Lors de la préparation de gâteaux, biscuits et pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement du plat de cuisson. Si aucune instruction n'est donnée, placez le plat au centre du four.

Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)

Le mode de cuisson Cuisson Traditionnelle est conçu pour la cuisson sur une grille seulement. Pour faire cuire le plat, ce mode fait fonctionner surtout l'élément du bas, mais aussi celui du haut. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**, entrez une température puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il est généralement recommandé de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

Convection Bake (Cuisson par convection)

Le mode Cuisson à convection avec plusieurs grilles est conçu pour une cuisson sur plusieurs grilles à la fois. Ce mode utilise surtout la chaleur de l'élément arrière mais aussi celle des éléments supérieur et inférieur, de même que la circulation d'air générée par le ventilateur de convection pour assurer l'uniformité de cuisson. Votre four est doté de la fonction Auto Recipe Conversion (Conversion automatique des températures), de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. La durée de cuisson peut être légèrement supérieure avec plusieurs grilles par rapport à une seule. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Convection Bake (Cuisson par convection)**, entrez la température, puis appuyez sur **Start**. Utilisez toujours le préchauffage avec ce mode.

Convection Roast (Rôtissage par convection)

Le mode Rôtissage par convection est conçu pour rôtir des pièces de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments supérieur, inférieur et arrière et du ventilateur de convection pour améliorer le brunissage et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Dans ce mode, vérifiez les aliments plus tôt que ce que suggère la recette ou utilisez une sonde thermique. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Convection Roast**, entrez la température puis appuyez sur **Start**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four dans ce mode.

Broiling Modes (Modes Gril)

Le mode Gril est fonctionnel dans les deux fours. Pour un meilleur résultat, le four inférieur est recommandé. Si l'on utilise le four supérieur, la porte doit demeurer FERMÉE. Dans le four inférieur, la porte doit demeurer OUVERTE. Surveillez attentivement les aliments durant le gril. Usez de prudence lors d'un gril dans les positions de grille supérieures puisque la proximité de l'élément de gril accroît le dégagement de fumée, l'éclaboussement et la possibilité d'enflammer le gras. Pour de meilleurs résultats, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril. **Il n'est pas recommandé de cuire sous le gril à la position de grille 7.**

Autant que possible, utilisez des aliments qui se cuisent normalement au gril. Ajustez la position de la grille selon l'intensité de chaleur qui convient à l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément si vous souhaitez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Les aliments plus épais ou qui doivent être cuits de part en part doivent se situer à plus grande distance de l'élément de gril, ou encore utilisez la fonction **Broil Lo (Gril faible)**.

Broil Hi (Gril [Fort])

Le mode Gril Traditionnel (Fort) utilise la chaleur intense de l'élément du haut pour faire saisir les plats. Utilisez le Gril (Fort) pour les morceaux de viande plus minces ou pour les plats que vous préférez moins cuits. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Broil (Gril)** puis sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors de l'utilisation de ce mode.

Broil Lo (Gril [Faible])

Le mode Gril Traditionnel (Faible) utilise une chaleur moins intense de l'élément du haut pour cuire les plats en profondeur tout en produisant un brunissement de surface. Utilisez Gril (Faible) pour les coupes de viande plus épaisses ou pour les plats que vous voulez faire cuire en profondeur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Broil (Gril)** deux fois, puis sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Warm (Maintien au chaud)

Le mode Maintien au chaud est conçu pour conserver les plats chauds pendant un maximum de trois heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Warm (Maintien au chaud)**, puis sur **Start (Mise en marche)**. Couvrez les plats qui ne doivent pas se dessécher et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer un plat froid autre que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches. Il n'est pas recommandé de garder un plat chaud pendant plus de deux heures.

Guide de cuisson

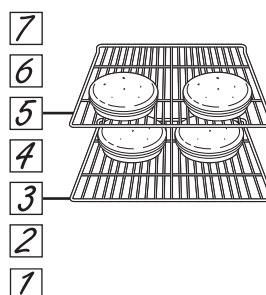
Cavité inférieure pour modèles à four double

TYPE DE NOURRITURE	MODES RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Boulangerie et pâtisserie			
Gâteaux étagés, gâteaux à feuilles, gâteaux Bundt, muffins, pains rapides sur une seule grille	Cuisson	4	Utilisez des plats de cuisson brillants.
Gâteaux étagés* sur plusieurs grilles	Cuisson Cuisson par convection	3 et 5 2 et 5	Assurez-vous d'une circulation d'air adéquate (voir illustration ci-dessous).
Gâteau mousseline	Cuisson	1	Utilisez des plats de cuisson brillants.
Biscuits, galettes, scones sur une seule grille	Cuisson	4	Utilisez des plats de cuisson brillants.
Biscuits, galettes, scones sur plusieurs grilles	Cuisson Cuisson par convection	3 et 5	Assurez-vous d'une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Hamburgers	Gril (Fort)	6	Utilisez une lèchefrite; placez les aliments plus bas pour cuire davantage l'intérieur ou obtenir une surface moins grillée. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Steaks & Chops	Gril (Fort)	6	Utilisez une lèchefrite; placez les aliments plus bas pour cuire davantage l'intérieur ou obtenir une surface moins grillée. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson Rôtissage par convection	3 ou 4	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utilisez la sonde.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson Rôtissage par convection	3 ou 4	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite.
Blancs, pattes et cuisses de poulet non désossés	Gril (Fort)	2	Si l'aliment est pané ou enduit de sauce, évitez le mode Gril (Fort). Faites griller l'aliment avec la peau sur le bas d'abord, le cas échéant. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
	Gril (Faible) Cuisson	2 ou 3	
Blancs de poulet désossés	Gril (Faible) Cuisson	2 ou 3	Placez le plat plus bas pour une meilleure cuisson et pour que le dessus soit moins saisi, et placez-le plus haut pour qu'il soit plus saisi ou brunisse davantage. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Dinde entière	Cuisson Rôtissage par convection	1 ou 2	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite.
Poisson	Gril (Faible)	6 [1,3 cm (1/2 po) ou moins] 5 [> 1,3 cm (1/2 po)]	Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Ragoûts	Cuisson	3 ou 4	
Aliments prêts-à-servir surgelés			
Pizza, produits à base de pommes de terre, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur une seule grille	Cuisson	3 ou 4	Utilisez des plats de cuisson brillants.
Pizza, produits à base de pommes de terre, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson par convection	3 et 5	Utilisez des plats de cuisson brillants.

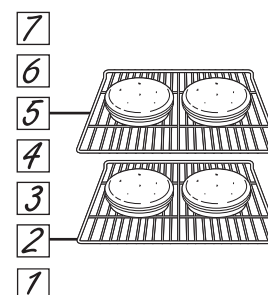
* Lors de la cuisson de quatre gâteaux étagés à la fois en mode cuisson traditionnelle, utilisez les grilles 3 et 5.

* Lors de la cuisson de quatre gâteaux étagés à la fois en mode cuisson par convection, utilisez les grilles 2 et 5.

Faites bien cuire vos aliments pour vous protéger contre les intoxications alimentaires. Les recommandations de températures minimales pour la sécurité de vos aliments sont données sur le site www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre à aliments pour mesurer leur température.



Position de la grille pour la fonction Traditional Bake (Cuisson traditionnelle), gâteaux à l'avant avec la grille en position 3 et à l'arrière avec la grille en position 5.



Position de la grille pour la fonction Convection Bake (Cuisson par convection), gâteaux à l'arrière avec la grille en position 2 et à l'avant avec la grille en position 5.

Guide de cuisson (suite)

Cavité inférieure pour modèles à four double

TYPE DE NOURRITURE	MODES RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Boulangerie et pâtisserie			
Gâteaux étagés, gâteaux à feuilles, gâteaux Bundt, muffins, pains rapides sur une seule grille	Cuisson	1	Utilisez des plats de cuisson brillants.
Biscuits, galettes, scones sur une seule grille	Cuisson	1	Utilisez des plats de cuisson brillants.
Bœuf et porc			
Hamburgers	Gril (Fort)	1	Utilisez une lèche-frîte; placez les aliments plus bas pour cuire davantage l'intérieur ou obtenir une surface moins grillée. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Steaks & Chops	Gril (Fort)	1	Utilisez une lèche-frîte; placez les aliments plus bas pour cuire davantage l'intérieur ou obtenir une surface moins grillée. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Volaille			
Blancs, pattes et cuisses de poulet non désossés	Gril (Faible) Cuisson	1	Faites griller l'aliment avec la peau sur le bas d'abord, le cas échéant. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Blancs de poulet désossés	Gril (Faible) Cuisson	1	Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Poisson	Gril (Faible)	1	Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller. Pour un meilleur résultat, centrez l'aliment sous l'élément de gril.
Aliments prêts-à-servir surgelés			
Pizza, pommes de terre frites, Tater Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur une seule grille	Cuisson	1	Utilisez des plats de cuisson brillants.

REMARQUE : Pour une meilleure cuisson au gril, le four inférieur est recommandé.

Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

Avant de nettoyer une pièce quelconque de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont à OFF et que toutes les surfaces sont froides.



AVERTISSEMENT

la cuisinière est remise contre le mur. Le non-respect de cet avertissement peut résulter en un basculement de la cuisinière qui pourrait provoquer la mort ou des blessures corporelles.

Si la cuisinière est éloignée du mur pour un nettoyage, une maintenance ou quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement réenclenché lorsque

le dispositif antibasculement est correctement réenclenché lorsque

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont sur la position **OFF (Arrêt)** et tirez-les en ligne droite pour les dégager de leur axe. Les boutons peuvent être lavés au lave-vaisselle ou encore

manuellement à l'eau savonneuse. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer. Remplacez les boutons dans la position **OFF** pour bien les insérer.

Désactivation des touches numériques

Si vous le désirez, vous pouvez désactiver les touches numériques avant le nettoyage.

Reportez-vous à la section Verrouillage des commandes dans la section Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du présent manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un produit de nettoyage pour vitres. Enlevez la saleté plus importante avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit nettoyant abrasif. Déverrouillez les touches numériques après le nettoyage.

Panneau de commandes

Il est bon de nettoyer le panneau de commandes après chaque utilisation. Lavez-le avec un savon doux et de l'eau, ou bien avec du vinaigre et de l'eau, rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampon à récurer en plastique, ni même de produits nettoyants à four ; ils endommageraient la finition.

Extérieur du four

N'utilisez pas de produits nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ni de poudres nettoyantes à l'intérieur ni sur l'extérieur de votre four. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau ou avec une solution de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température de la pièce et qu'elles ne se trouvent pas directement exposées au soleil.

Si une tache persiste sur la bordure de l'ouverture de la ventilation de la porte, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge ou un tampon à récurer pour de meilleurs résultats. Des débordements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de bouillons contenant de l'acide pourraient entraîner une décoloration et doivent être nettoyés immédiatement. Laissez d'abord les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés de la cuisinière, les portes et le dessus du panneau de commande. Nettoyez ces surfaces avec de l'eau et du savon, ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres à récurer, de tampons en laine d'acier ou de produits abrasifs sur les surfaces peintes.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier ; cela pourrait rayer la surface.

Pour nettoyer la surface d'acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude et savonneuse ou un produit nettoyant ou produit à polir pour acier inoxydable. Nettoyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit pour nettoyer les surfaces d'acier inoxydable.

Pour toutes questions concernant l'achat de produits nettoyants, y compris un produit nettoyant ou un produit à polir pour appareil électroménager en acier inoxydable, reportez-vous à la section Assistance et accessoires au début de ce manuel.

Surface de cuisson en émail vitrifié

L'émail vitrifié est un fini résistant, mais qui peut s'ébrécher lors d'une utilisation négligente. Ce fini résiste aux acides. Cependant, il ne faut pas laisser sur le fini des aliments acides renversés (comme des jus de fruits, des produits à base de tomate ou du vinaigre).

Si des aliments acides sont renversés sur la surface de cuisson pendant qu'elle est chaude, essuyez-les immédiatement avec

un essuie-tout ou un chiffon sec. Lorsque la surface a refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez à fond.

Dans le cas des autres types d'aliments renversés, comme des éclaboussures de graisse, lavez la surface avec de l'eau et du savon ou une poudre nettoyante lorsque la surface a refroidi. Rincez à fond. Polissez avec un chiffon sec.

Nettoyage de la cuisinière - Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement, ou automatiquement avec la fonction Autonettoyage.

Des débordements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de bouillons contenant de l'acide pourraient entraîner une décoloration et devraient être nettoyés immédiatement. Laissez d'abord les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de produits nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer ni de poudres nettoyantes à l'intérieur de votre four. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau ou avec

une solution de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez.

Autonettoyage

Avant d'utiliser l'autonettoyage, lisez les instructions en matière de sécurité concernant l'autonettoyage du four. L'autonettoyage utilise de très hautes températures pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouillera lorsque vous mettez en marche cette fonction. Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, retirez la graisse et les saletés du four.

Retirez également tous les objets sauf les grilles émaillées (foncées). Les grilles brillantes ou argentées, la sonde pour la viande, et tout autre plat de cuisson ou objet doivent être retirés du four avant de mettre en marche l'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)**, et une durée d'autonettoyage par défaut s'affichera. Celle-ci peut être programmée pour n'importe quelle durée de nettoyage se trouvant entre 3 et 5 heures à l'aide du pavé numérique.

Appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Dans le cas de fours très sales, une durée de nettoyage de 5 heures maximum est recommandé. Si vous désirez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start (Mise en marche)** immédiatement après avoir appuyé sur **Self Clean (Autonettoyage)**.

Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage sera terminé. La porte demeurera verrouillée jusqu'à temps que le four ait refroidi. Après que le four aura refroidi, nettoyez les cendres qui pourraient encore se trouver dans le four. Nous recommandons de ventiler votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en actionnant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage.

La saleté sur le cadre frontal de la cuisinière et à l'extérieur du joint de porte doit être nettoyée à la main. Pour ces zones, utilisez de l'eau chaude avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des nettoyants de type Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau propre puis asséchez.

Ne nettoyez pas le joint. La fibre de verre du joint de porte du four ne peut supporter l'abrasion. Il est essentiel que le joint demeure intact. S'il présente des signes d'usure ou d'effilochage, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule de la lampe du four est en place et que la lampe est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux vapeurs émises durant le cycle d'autonettoyage des fours. Déménagez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Certains modèles :

Les unités de surface sont automatiquement désactivées durant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes des unités de surface sont à la position OFF (Arrêt) en tout temps durant l'autonettoyage. Toute unité qui est laissée à ON (Marche) durant l'autonettoyage se rallumera automatiquement une fois le cycle terminé et présentera ainsi un risque s'il n'y a pas de surveillance. Attendez que l'autonettoyage soit terminé pour activer et utiliser les unités de surface.

Grilles plates

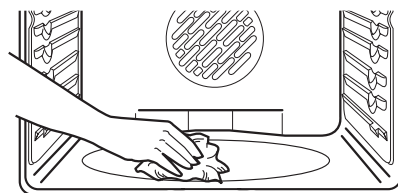
Les grilles plates peuvent être laissées dans la cavité durant l'autonettoyage (si elles sont émaillées, sans brillant) ou être lavées à l'eau savonneuse chaude.

Les grilles peuvent s'avérer plus difficiles à glisser, en particulier après l'autonettoyage. Enduisez un linge doux ou un essuie-tout d'huile végétale et frottez-en les bords gauche et droit.

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou de grillage. La saleté brûlera lorsque les éléments chaufferont.

Pour nettoyer la sole du four lorsque l'élément de cuisson est exposé, soulevez ce dernier délicatement. Dans certains modèles, l'élément de cuisson n'est pas exposé et se trouve sous la sole du four. Nettoyez la sole du four à l'eau chaude savonneuse.



Essuyez le surplus de saleté sur la sole du four.

Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson

Nettoyage normal quotidien

Utilisez **UNIQUEMENT** la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre plaque de cuisson en vitrocéramique. Autres crèmes peuvent être moins efficaces.

Pour entretenir et protéger votre plaque de cuisson en vitrocéramique, conformez-vous aux instructions suivantes :

1. Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, enlevez les grilles des brûleurs et nettoyez-la avec de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.
2. Votre plaque de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson.
3. Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur votre plaque de cuisson.

4. Utilisez une serviette en papier ou une éponge CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la plaque de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus du nettoyage. Pas besoin de rincer.



REMARQUE : Vous devez faire bien attention de **NE PAS** faire chauffer la plaque de cuisson avant de la nettoyer complètement.

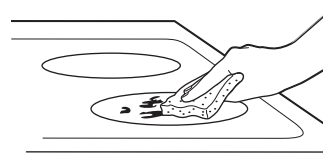
Nettoyez votre plaque de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson.

Résidus calcinés

REMARQUE : Vous pouvez **ENDOMMAGER** votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des éponges de récurage autres que celles recommandées.

1. Laissez refroidir la plaque de cuisson.
2. Enlevez les grilles de brûleurs et versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.
3. À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.

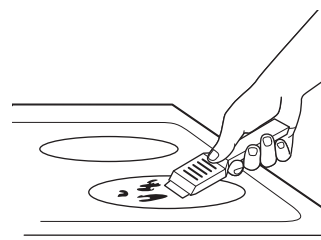
5. Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier



Utilisez une éponge CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique.

Résidus calcinés difficiles à enlever

1. Laissez refroidir la plaque de cuisson.
2. Enlevez les grilles de brûleurs. Tenez un grattoir à lame simple à un angle d'environ 45° sur la surface de vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour enlever les résidus restants.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



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

REMARQUE : N'utilisez jamais une lame émoussée ou ébréchée.

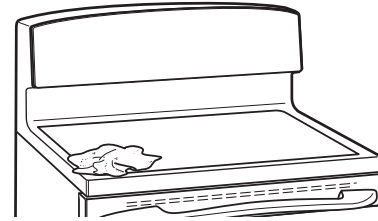
Nettoyage de la surface en vitrocéramique de la plaque de cuisson (suite)

Traces de métal et rayures

1. Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre plaque de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.
Vous pourrez enlever ces traces en appliquant la crème nettoyante CERAMA BRYTE® à l'aide de l'éponge CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique.
 2. Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la plaque de cuisson.
Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la plaque de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.
- REMARQUE :** Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la plaque de cuisson.

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité autour de la surface de cuisson, placez un chiffon mouillé sur le joint pendant quelques minutes, puis nettoyez-le avec un produit nettoyant non abrasif.



Dommmages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

Il convient de redoubler de prudence lors du retrait de substances très chaudes afin d'éviter d'endommager en permanence la surface vitrifiée. Les aliments sucrés renversés (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent marquer votre surface de cuisson en verre (dommage qui n'est pas couvert par la garantie), sauf si vous les enlevez immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un grattoir dont la lame est neuve et bien aiguisée.

N'utilisez pas un grattoir dont la lame est émoussée ou ébréchée.

1. Éteignez tous les brûleurs de surface et, avec des gants isolants, enlevez les ustensiles de cuisine chauds et les grilles.
 2. Portez des gants de cuisine :
 - a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir CERAMA BRYTE® pour plaque de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la plaque de cuisson.
 - b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.
 3. Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la plaque de cuisson refroidisse complètement.
 4. Ne réutilisez jamais la plaque de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus.
- REMARQUE :** S'il s'est déjà formé sur votre plaque de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE CHOC ELECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de remplacer l'ampoule de la lumière du four, coupez le courant qui alimente le four au fusible principal ou au tableau à disjoncteurs. Le non-respect de cette directive pourrait entraîner un choc électrique ou une brûlure.

⚠ MISE EN GARDE

DDANGER DE BRÛLURE : La protection de verre et l'ampoule doivent être retirés après refroidissement. Toucher le verre chaud à mains nues ou avec un linge humide peut causer des brûlures.

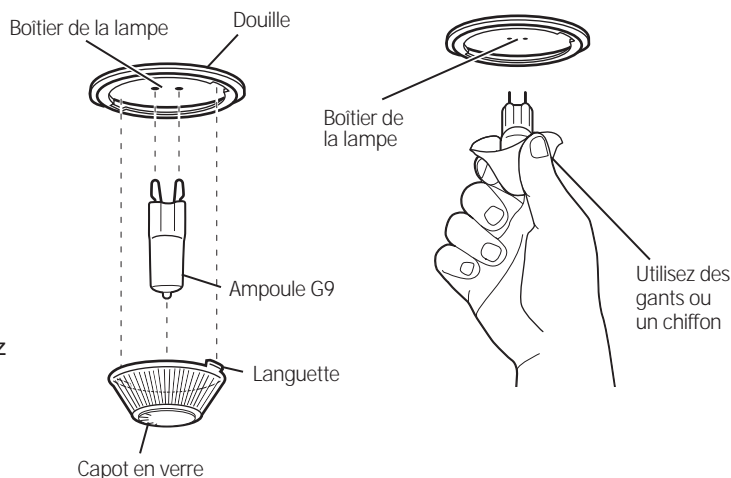
Remplacement de la lumière du four

Pour enlever l'ampoule :

1. Tournez le capot en verre de 1/4 tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez dégager les languettes du capot des rainures de la douille. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, enlevez l'ampoule en tirant dessus.

Pour la remettre en place :

1. Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 120/130 V d'une puissance maximale de 50 W. Remplacez l'ampoule grillée par une autre du même type que celle que vous avez enlevée. Assurez-vous que l'ampoule de rechange est de 120 V ou 130 V (et NON de 12 V).
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas à l'ampoule avec vos doigts. Le sébum de la peau causera des dommages à l'ampoule et en réduira la durée de vie utile.
3. Poussez l'ampoule complètement dans la douille.
4. Insérez les languettes du capot dans les rainures de la douille. Tournez le capot de 1/4 tour dans le sens horaire. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez souvent le capot en verre avec un linge humide. Effectuez ce nettoyage uniquement lorsque le four a complètement refroidi.
5. Rétablissez l'alimentation électrique à la cuisinière.



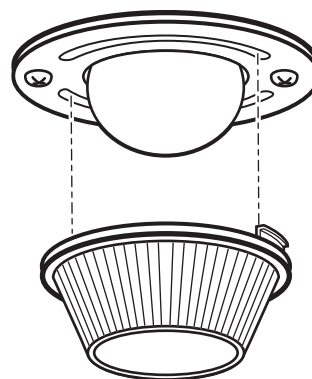
Remplacement de l'ampoule du four (sur certains modèles)

Pour enlever l'ampoule :

1. Tournez le capot en verre de 1/4 tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez dégager les languettes du capot des rainures de la douille. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.
2. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens antihoraire.

Pour la remettre en place :

1. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 Watts pour appareil ménager. Insérez l'ampoule et tournez-la dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Insérez les languettes du capot dans les rainures de la douille. Tournez le capot de 1/4 tour dans le sens horaire. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez souvent le capot en verre avec un linge humide. Effectuez ce nettoyage uniquement lorsque le four a complètement refroidi.
3. Rétablissez l'alimentation électrique à la cuisinière.

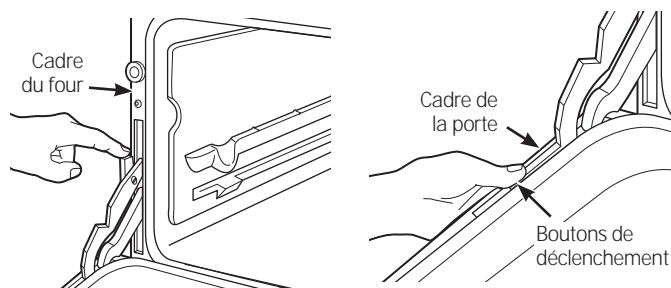


Entretien (suite)

Porte amovible du four supérieur

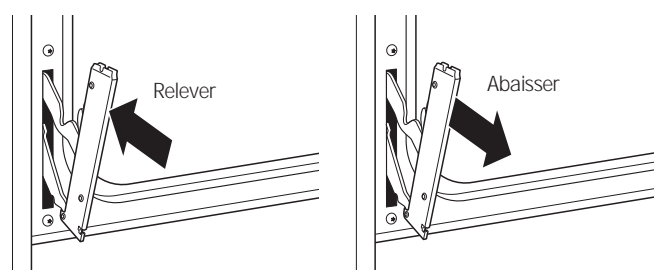
Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Relevez le verrou de la charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il bloque.
3. Refermez la porte à 45 degrés (vous sentirez le cran d'arrêt de la porte). Le verrou de la charnière entrera en contact avec le cadre du four.
4. Des deux côtés de la porte, appuyez sur le bouton de déclenchement de chaque charnière.
5. Soulevez la porte pour la dégager des charnières.
6. Tirez légèrement sur les bras de charnière pour atténuer la pression sur les languettes de blocage.
7. Poussez sur les verrous de charnière jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur la charnière.
8. Poussez sur les charnières vers l'appareil pour les fermer.



Pour remettre la porte en place :

1. Tirez sur les charnières afin de les ouvrir complètement.
2. Relevez le verrou de la charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il bloque.
3. Les charnières sont dégagées lorsqu'elles forment un angle de 45 degrés. Les verrous des charnières entreront en contact avec le cadre du four.
4. Faites glisser la porte sur les charnières. Assurez-vous que les boutons reviennent à leur position initiale.
5. Ouvrez complètement la porte.
6. Poussez sur les verrous de charnière jusqu'à ce qu'ils s'appuient sur la charnière.
7. Refermez la porte du four.



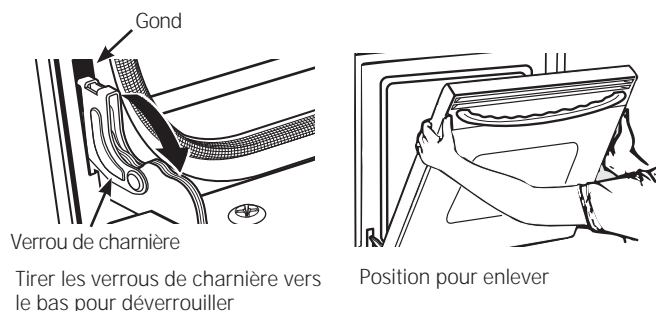
Porte de four amovible

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

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas du cadre de la porte, jusqu'à ce que ceux-ci soient en position déverrouillée. Un outil tel qu'un tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
3. Empoignez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en position pour être enlevée. La porte devrait être ouverte d'environ 7,3 cm (3 po) et sans aucune obstruction.
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux charnières soient sorties de leurs gonds.

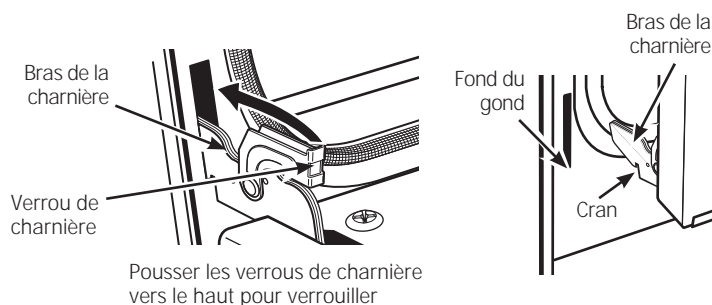


Tirer les verrous de charnière vers le bas pour déverrouiller

Position pour enlever

Pour replacer la porte :

1. Empoignez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En commençant du côté gauche, la porte placée dans le même angle que celui dans lequel elle a été enlevée, placez le cran de la charnière au fond des gonds. L'encoche du bras de la charnière doit être placée bien au fond de son gond. Répétez de l'autre côté.
3. Ouvrir complètement la porte. Si elle ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas placé bien au fond de son gond.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut, contre le cadre extérieur de la cavité du four, jusqu'à temps qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Pousser les verrous de charnière vers le haut pour verrouiller

Remarques

Remarques

Remarques

Conseils de dépannage... Avant d'appeler un dépanneur

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le dépanneur.

Problème	Cause possible	Que faire?
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou une cuisson suffisamment rapide	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.	Utilisez des ustensiles dont le fond est absolument plat et dont le diamètre est similaire à celui de l'élément de surface choisi.
	Dans certaines régions, la tension peut être plus basse.	Mettez un couvercle sur l'ustensile de cuisson utilisé jusqu'à ce que vous obteniez la température désirée.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur déclenché dans le panneau de distribution électrique de votre résidence.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes mal réglées.	Assurez-vous de régler le bouton de commande correspondant à l'élément que vous désirez utiliser.
La lueur rougeâtre des éléments de surface disparaît lorsque l'élément est réglé à une température plus basse	L'élément est encore en marche et chaud.	Ce phénomène est normal.
Égratignures (ressemblant à des fissures) sur la surface de cuisson en verre	Utilisation de méthodes de nettoyage non appropriées.	Il n'est pas possible de faire disparaître les égratignures. Les fines égratignures deviendront moins apparentes avec le temps et les nettoyages.
	Utilisation d'ustensiles de cuisson à fond rugueux ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Vous avez fait glisser un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson.	Pour éviter les égratignures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Avant de les utiliser, assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson est propre et lisse.
Décoloration sur la surface de cuisson	Aliments renversés non nettoyés avant l'utilisation suivante.	Reportez-vous à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.
	Surface brûlante sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	Ce phénomène est normal. La surface de cuisson peut paraître décolorée quand elle est brûlante. Cette décoloration est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface de cuisson	Un article en plastique est entré en contact avec la surface de cuisson brûlante.	Reportez-vous à la section Surface en verre – possibilité de dommages permanents sous Nettoyage de la surface de cuisson en verre.
Petits trous (ou marques) sur la surface de cuisson	Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour faire remplacer la surface de cuisson.
Fonctionnement cyclique fréquent des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile de cuisson non approprié.	Pour réduire au minimum ce fonctionnement cyclique, n'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat.
Mon nouveau four ne cuit pas aussi bien que mon ancien four. Y aurait-il un problème avec les réglages de température ?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre ancien four; par conséquent, il pourrait avoir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.	Pour les quelques premières utilisations, respectez les temps de cuisson indiqués par vos recettes. Si vous croyez encore que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour atteindre votre préférence spécifique de cuisson. REMARQUE : Cet ajustement a un effet sur les températures des modes Bake (Cuisson) et Convection Bake (Cuisson par convection) ; les modes Convection Roast (Rôtissage par convection), Broil (Gril) ou Clean (Nettoyage) ne seront pas affectés.
Les aliments ne sont pas cuits correctement.	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson.
	Les positions de grille ne sont pas correctes, ou les grilles ne sont pas de niveau.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson et Guide de cuisson.
	Les plats de cuisson utilisés ne conviennent pas ou ne sont pas de la bonne taille.	Reportez-vous à la section Plats de cuisson.
	Le réglage de température doit être modifié.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédient	La substitution d'ingrédients peut influencer le résultat de la recette.

Troubleshooting tips (Cont.) ... Before you call for service

Problème	Cause possible	Que faire?
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four ne sont pas bien programmées.	Assurez-vous de sélectionner le mode Gril approprié.
	Les positions de grille utilisées ne sont pas les bonnes.	Reportez-vous au Guide de cuisson pour obtenir des suggestions concernant l'emplacement de la grille.
	Les aliments sont cuits dans un plat chaud.	Assurez-vous que les plats de cuisson sont froids.
	Les plats de cuisson ne sont pas appropriés pour faire griller.	Utilisez un plat conçu expressément pour faire griller des aliments, tel qu'une lèchefrite.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite et sur la grille n'est pas de la bonne taille et n'est pas découpé tel qu'il a été recommandé de le faire.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, conformez-vous au plat utilisé.
	Dans certaines régions, le voltage pourrait être moins élevé.	Préchauffez l'élément pendant 10 minutes.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	Un fusible de votre maison pourrait avoir sauté, ou le disjoncteur pourrait être ouvert.	Remplacez le fusible ou le disjoncteur.
	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Utilisation du four.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Sons de crépitement ou d'éclatement.	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et qui refroidit durant les fonctions tant de cuisson que de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un « clic » lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière active et désactive en alternance les relais des éléments de chauffage afin de maintenir la température du four.	C'est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur déclenché dans le panneau de distribution électrique de votre résidence.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	La fiche de la cuisinière n'est pas bien branchée dans la prise de courant. Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée dans une prise de courant sous tension, adéquatement mise à la terre.
	Commandes du four mal réglées.	Reportez-vous à la section Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.
La porte du four est travers	La porte est mal placée.	Comme la porte du four est amovible, il arrive parfois qu'elle soit mal réinstallée. Pour redresser la porte, appuyez sur le coin supérieur de la porte.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La lumière du clavier est grillée.	Appelez le service à la clientèle.
Le four ne s'autonettoie pas.	La température est trop élevée pour démarrer une opération d'autonettoyage.	Laissez refroidir le four et reprogrammez les commandes.
	Les commandes du four ne sont pas bien réglées..	Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
Fumée excessive durant le cycle de nettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler/Off) . Ouvrez les fenêtres pour faire sortir la fumée. Attendez que le signal lumineux VERROUILLÉ s'éteigne. Nettoyez les résidus de saleté et reprenez le cycle de nettoyage.
Fumée excessive durant la fonction Gril.	Le plat est trop près de l'élément.	Placez la grille et le plat plus bas.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage..	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir jusqu'à la température nécessaire pour qu'il se déverrouille.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage..	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Nettoyer le four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les débordements volumineux avant de mettre en marche un cycle de nettoyage. Les fours très sales pourraient devoir subir un autre autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le signal « LOCK DOOR » (porte verrouillée) clignote sur l'écran d'affichage.	Le cycle autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
Le signal DOOR LOCK (porte verrouillée) est allumé lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche Clear/Off . Laissez le four refroidir.

Conseils de dépannage... Avant d'appeler un dépanneur

Problème	Cause possible	Que faire?
« F » ainsi qu'un nombre ou une autre lettre clignote à l'écran d'affichage.	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler/Off) . Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez-le en marche.
	Si le code de fonction se répète.	Débranchez tout le courant qui alimente le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service à la clientèle.
L'écran n'affiche rien.	Un fusible dans votre maison pourrait avoir sauté ou un disjoncteur pourrait s'être ouvert..	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Panne de courant, l'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension	Reprogrammez l'horloge. Si le four était en utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur le bouton Cancel/Off (Annuler/Off) , reprogrammer l'horloge puis reprogrammer la fonction de cuisson.
Une odeur de brûlé ou d'huile émane de l'ouverture de ventilation.	C'est normal pour un nouveau four; cette odeur disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
Forte odeur	Une odeur venant de l'isolation posée autour de l'intérieur du four est normale pour les quelques premières utilisations du four.	Cette odeur est temporaire et s'en ira après plusieurs utilisations ou après un autonettoyage.
Bruit de ventilateur (sur certains modèles)	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Ce phénomène est normal. Ce ventilateur est conçu pour tourner dans les deux sens, en faisant une pause entre les deux, pour maximiser l'uniformité de la cuisson. Le ventilateur de convection fonctionne pendant le préchauffage d'un cycle de cuisson. Il s'arrêtera lorsque le four aura atteint la température préréglée. Ce phénomène est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Ce phénomène est normal. Ce ventilateur est conçu pour se mettre en marche et s'arrêter pour refroidir des pièces internes. Il peut continuer de fonctionner même après que vous ayez éteint le four.
La vitre de la porte de mon four semble être teintée ou présenter une couleur arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière conçue pour refléter la chaleur vers le four pour empêcher la perte de chaleur et pour garder la porte extérieure froide lorsque le four est en fonction.	C'est normal. Sous un certain éclairage ou certains angles, vous pourriez voir cette teinte ou cette couleur arc-en-ciel.
Parfois, le four prend plus de temps pour se réchauffer à une même température.	Plat de cuisson ou nourriture dans le four	Le plat de cuisson ou l'aliment se trouvant dans le four influencera le temps nécessaire pour préchauffer le four. Retirez les objets à l'intérieur pour réduire le temps nécessaire pour préchauffer.
	Nombre de grilles dans le four	Ajouter d'autres grilles fera en sorte que le four tardera davantage à se préchauffer. Enlevez des grilles.
	Différents modes de cuisson	Les différents modes de cuisson utilisent chacun différentes méthodes pour préchauffer le four. Certains modes prendront plus de temps que d'autres (c.-à Cuisson par convection).
L'écran d'affichage clignote	Panne de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.
Impossibilité d'afficher le message «SF» à l'écran	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches.	Il faut appuyer simultanément sur les touches Broil Hi/Lo et Bake pendant 3 secondes.
Un signal sonore se fait entendre après avoir entré une durée de cuisson ou une heure de mise en marche	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche Bake et entrez la température désirée ou appuyez sur la touche Self Clean et entrez la durée de nettoyage désirée.
Les grilles du four ne glissent pas facilement d'autonettoyage	Les grilles lustrées de couleur argent ont été nettoyées au programme	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout. Ne vaporisez pas d'enduit végétal Pam® ou autres types de lubrifiant.
De la vapeur s'échappe par l'évent	Lors d'une cuisson, il est normal que de la vapeur s'échappe par l'évent du four. Plus le nombre de grilles utilisées ou la quantité d'aliments dans le four augmente, plus il y a de la vapeur visible qui s'échappe.	C'est normal.