



Free-Standing Electric

Ranges

Safety Instructions 2-5

Operating Instructions

Surface Units 6-10

 Cookware 7-16

 Knob-Controlled Models 8-10

Controls 10-12

Oven 13-15

 Special Features 13

 Sabbath Features 14

 Cooking Modes 16

 Convection Oven 16

 Probe 17-19

 Warming Drawer 21

 Lower Oven Drawer 22

Care and Cleaning

 Steam Clean Mode 20

 Self-Cleaning 20

 Exterior Cleaning 23

 Lift-off Oven Door 24

 Oven Racks 25

 Removable Warming Drawer/Lower 26

 Surfaces 28

Troubleshooting Tips 30

Accessories 36

Consumer Support

 Consumer Support 41

 Ownership Registration 38

 Warranty 41

Owner's Manual

- PCB905
- PCB915
- PCB940
- PCB985

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind the drawer or behind the lower oven door on the front of the range frame.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

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

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

For Freestanding Ranges:

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

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

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

⚠ WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be 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 aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Misuse could result in damage to the range and shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 71.1°C (160°F) and poultry to at least an internal temperature of 82.2°C (180°F). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE.

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

⚠ WARNING

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ 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.

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

⚠ 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.

- 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.

⚠ WARNING

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

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

For models with a glass cooktop.

▲ 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.

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

About the radiant surface units

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

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

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

The appropriate **HOT SURFACE** indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 65.6°C (150°F).

NOTE:

Hot surface indicator light will:

- Stay on even after the unit is turned off.
- Glow brightly until the unit has cooled below 65.6°C (150°F).

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

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

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

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

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

▲ WARNING

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

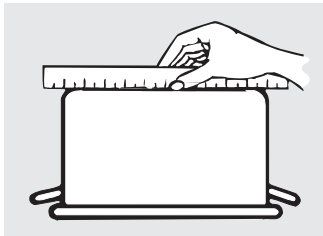
- Always start with hot food. Do not use warm settings to heat cold food.
- Do not warm food for more than 2 hours.

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

Selecting types of cookware for glass cooktop models.

www.GEAppliances.ca

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops. See insert for cookware to use with induction cooktops.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

Stainless Steel:
recommended

Aluminum:
heavy weight recommended

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

Copper Bottom:
recommended

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

Porcelain Enamel 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.

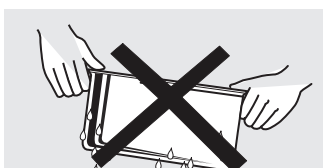
Stoneware:
not recommended
Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:
not recommended—unless designed specifically for glass cooktops
Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

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

For Best Results

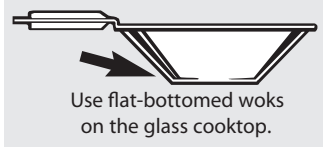
- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local 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, deep-fat fryers, etc. 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.

Surface Units - Knob Models

⚠ 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

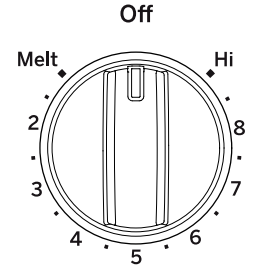
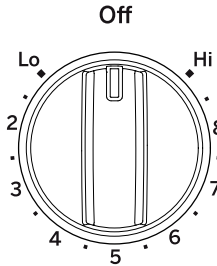
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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 150°F.

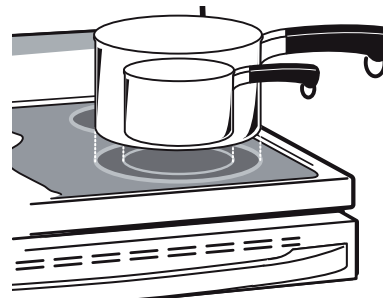
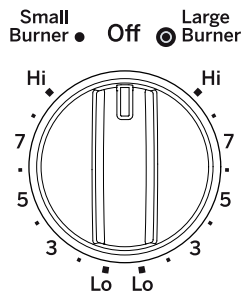


At both OFF and HI the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting. Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

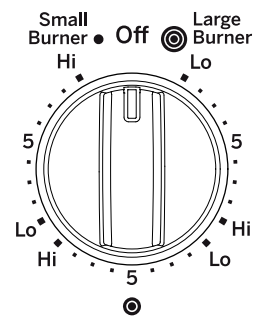
Melt setting (on some models) will melt chocolate or butter.

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.

Using the Warming Zone (on some models)

⚠ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 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.

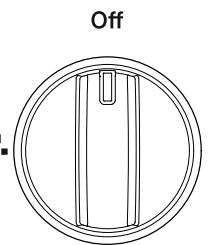
For models using the touch pads for warming zone control, see section on "Using the Oven" for additional details.

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.



Warming Zone

Surface Units - Knob-Free Models

NOTE: All protective packing must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Radiant Glass Cooktop

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

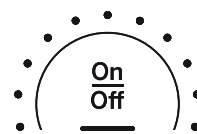
For glass cooktop surfaces:

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 150°F.

To Turn On a Surface Unit:

1. Touch the **On/Off** pad, then touch the **+** or **-** pad.
2. Use the **+** or **-** pad to choose the desired power setting.
3. For the dual and triple surface units, touch the **Burner Size** pad to select the desired burner size.



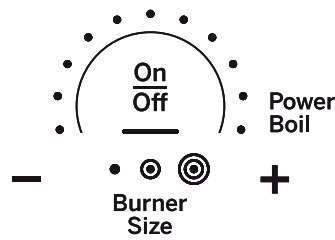
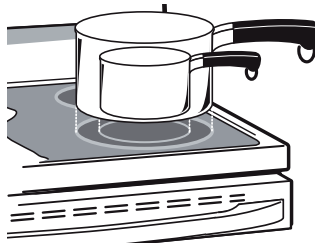
To Turn Off a Surface Unit:

Touch the **On/Off** pad.



Dual and Triple Surface Units (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 Tri-Ring surface element only.

Using the Warming Zone



WARNING **FOOD POISON HAZARD:** Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

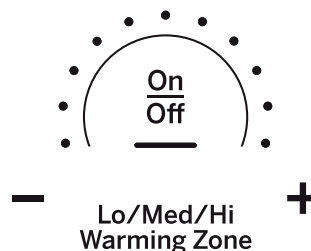
- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

To Use the Warming Zone:

1. Touch the **Warming Zone On/Off** pad.
2. Use the **+** or **-** pad to choose the desired Lo/Med/Hi setting.

To Turn Off the Warming Zone:

Touch the **Warming Zone On/Off** pad.



Home Canning Tips

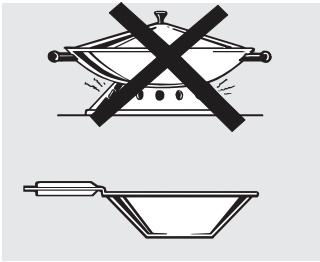
Be sure the canner is centered over the surface unit.

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®

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.



Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings.

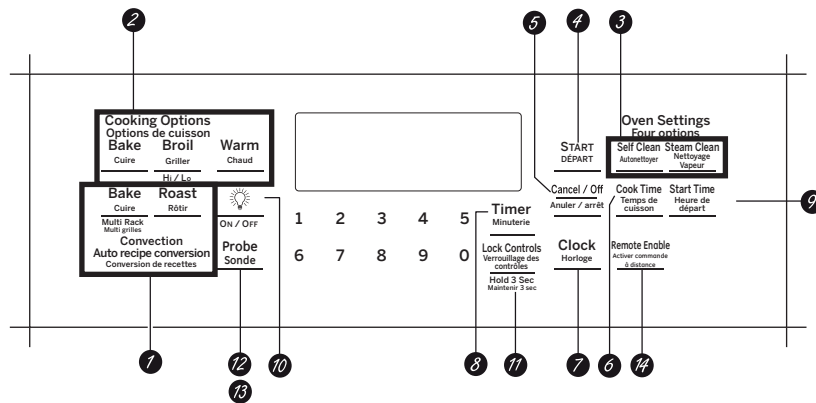
Do not use round-bottom woks. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Use only flat-bottomed woks.

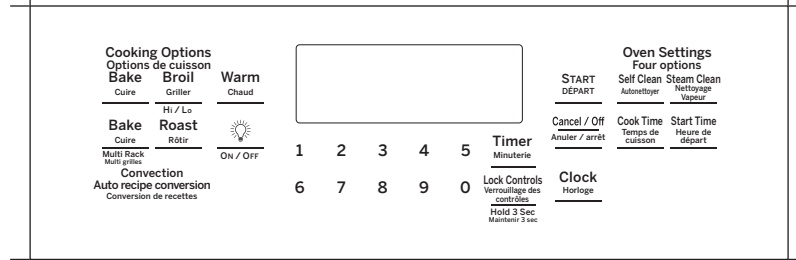
Using the oven controls.

www.GEApliances.ca

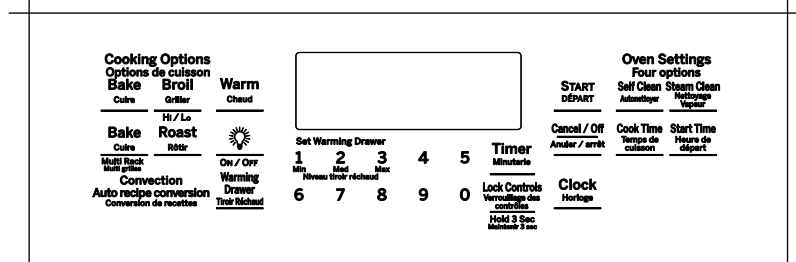
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model. See the control panel below that matches your model.



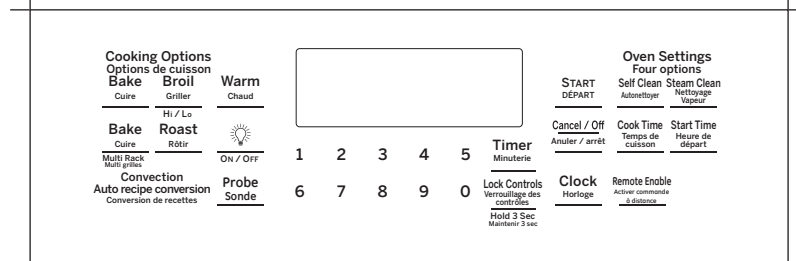
Affect PCB905



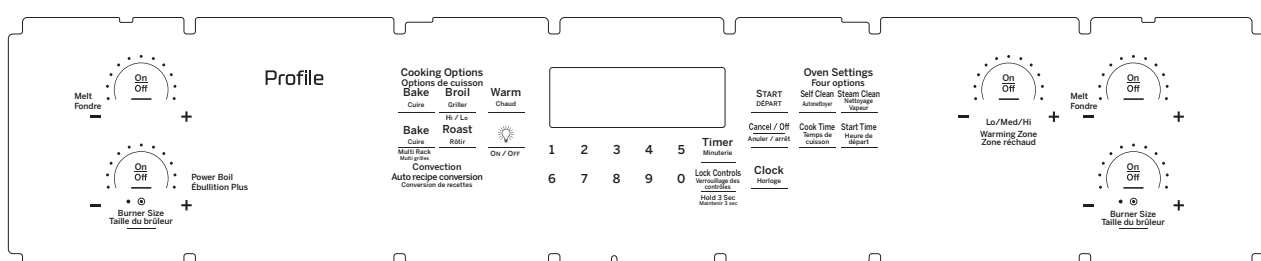
Affect PCB940



Affect PCB985



Affect PCB915



Oven Controls

1. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
2. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi/Lo, and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
4. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
5. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock, timer, Warming Drawer and Warming Zone.
6. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
7. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad, then use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
8. **Timer On/Off:** Works as a countdown timer. Press the **Timer On/Off** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer On/Off** pad.
9. **Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on then press **Start**. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A Cook Time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. This can only be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Self-Clean.
NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
10. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.
11. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
12. **Warming Drawer (on some models):** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. Press the **Warming Drawer** pad. Use the number pad to select the temperature setting. Press **1** for Low, **2** for Medium or **3** for High, then press **Start**. Drawer is below the Oven.
NOTE: The Cancel/Off pad does not turn off the Warming Drawer. To turn off, press the **Warming Drawer** pad.
13. **Probe (on some models):** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes section for more information. The probe can only be used with Bake and Convection Roast.
14. **Remote Enable (on some models):** Allows you to control your oven remotely. To be able to start the oven remotely, press the **Remote Enable** pad, and “Remote” will be lit in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening the oven door or pressing the **Remote Enable** pad will remove “Remote” from the display and prevent you from being able to turn the oven on remotely. If “Remote” is not shown in the display, you are still able to change the oven settings or turn the oven off. After using the oven, remember to verify that the “Remote” icon is displayed if you wish to start the oven remotely in the future. For instructions on how to connect your oven, see the “Connecting your WiFi Connect Enabled oven” instruction sheet.

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.

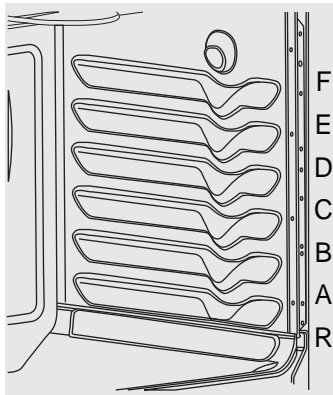
1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the Special Features menu is displayed.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until "SAbbAth" is displayed, then press **0**.
4.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

Using the oven.

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



The number of rack positions may vary by model.

The oven has 6 rack positions.

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

Before you begin...

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

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

On some models, the bake heating element is under the oven floor. Do not place foods on the oven bottom for cooking.

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

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

CAUTION

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

Aluminum Foil

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

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

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

Extension Racks (on some models)

Extension racks have a frame that locks into the rack supports on both sides.

Once the frame is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop 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 slide tracks with a 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 this manual.

To Remove An Extension Rack;

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Firmly holding onto both the upper and lower front rails, pull the rack toward you, tilt the front end up and pull the rack out.



To Replace An Extension Rack;

1. Place the curved end of the rack onto the rack supports.
2. Tilt the front of rack up and push the rack in.

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.

Using Oven

⚠ 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 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

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

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

Broil Hi

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

Broil Lo

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

Warm

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

Probe (on some models)

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature. Minimum temperatures for food safety can be found at www.IsItDoneYet.gov. The temperature probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast modes.

To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (**Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement Guidelines in this section).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. Program the probe temperature by pressing the **Probe** pad and entering the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement Guidelines in this section).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Program the desired probe and cooking mode settings by pressing the **Probe** pad and entering the desired food temperature, then pressing the cook mode pad (**Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) and entering the desired cooking temperature.

Proper Probe Placement Guidelines

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these guidelines for proper probe placement.

- Insert the probe completely into the meat, up to the handle, such that the point of the probe will rest in the center of the thickest part of the meat.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Check the temperature at other locations in the food with a food thermometer once the probe temperature is reached to ensure that all portions of the food have reached desired temperatures.

Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

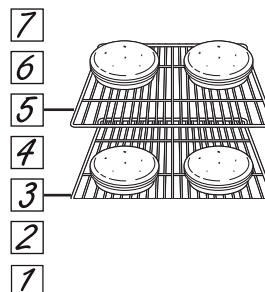
Cooking Guide

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	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 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	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	3 and 5 2, 4, and 6	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 (1/2 thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5	Use shiny cookware.

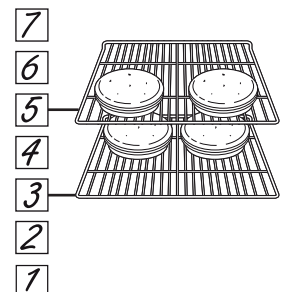
*When baking four cake layers at a time with traditional bake, use racks 3 and 5.

*When baking four cake layers at a time with convection bake, use racks 3 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

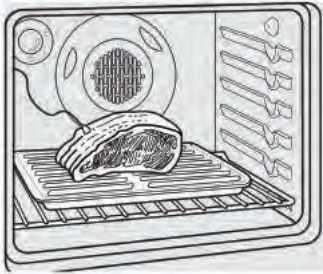


Rack position for Convection Bake, cakes in back of rack 3 and front of rack 5

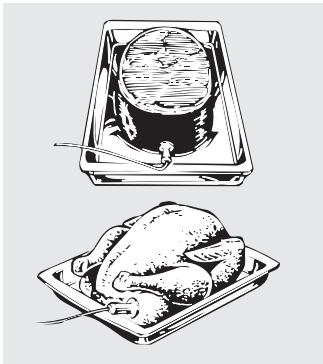
Using the probe. (on some models)

www.GEAppliances.ca

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.



The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.



CAUTION

To prevent burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled.

Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe or oven control.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

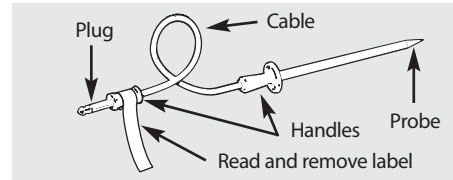
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.

- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

After preparing the meat and placing it on a trivet or a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

Insert the probe completely into the meat. It should not touch bone, fat or gristle.

NOTE: Failure to fully insert the probe into the meat may result in poor cooking performance because the probe will sense the oven air vs. the food temperature.



- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning or broil cycle.

- Do not store the probe in the oven.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

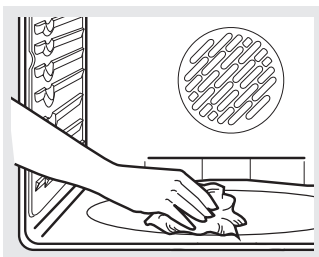
Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.

NOTE: Self-clean and Broil settings will not work if the temperature probe is plugged in.

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

Using the self-cleaning oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

WARNING

FIRE HAZARD: Wipe grease and heavy soil from the oven bottom before self-cleaning. Failure to do so may result in an oven fire.

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

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

NOTE:

- If your oven is equipped with shiny, silver-colored oven racks, remove them before you begin the self-clean cycle.

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

- If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

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

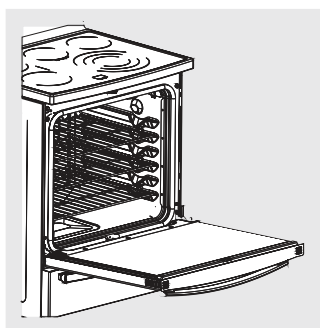
Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

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 any range. Move birds to another well-ventilated room.

- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can use heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.

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



Gently wipe off glass inner door with hot, soapy water and a sponge or soft cloth. Never use fiber, abrasive cleaners or ammonia based products.

Cleaning the Range

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

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

Manual Cleaning

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

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

Steam Clean Mode

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

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

Self Clean Mode

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

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

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

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

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

On Some Models:

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle.

Any surface unit that is set to an "on" position while the self-clean cycle is operating will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an "on" unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

Soil on the front frame of the range and outside the

Racks

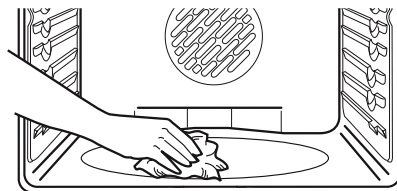
All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

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

Oven Heating Elements

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

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



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

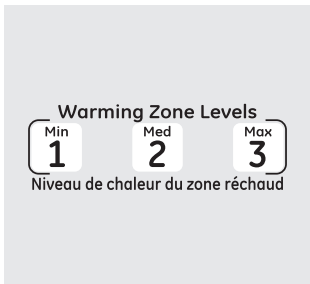
▲ WARNING

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

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

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

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



To Use the Warming Drawer

Touch the **WARMING DRAWER** pad. "ON" and "1" are lit on the display and ". The display "1" changes corresponding to the number pad selected. The warming drawer starts automatically after you touch **1, 2** or **3**. "WARMER ON" and the number remain lit. "Set" stop blinking. On some models press **START**.

On some models there are just 2 levels, 1 for low and 2 for High.

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

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

When Using the Warming Drawer

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

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

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

- Do not put liquid or water in the warming drawer.

- All foods placed in the warming drawer should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

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

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

Temperature Selection Chart

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

- The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.

- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Food Type	Control Setting
Casserole	MED/2
Chili	HI/3
Pizza	MED/2
Potatoes, baked	HI/3
Tortilla Chips	LO/1
Waffles	LO/1

To Crisp Stale Items

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

To Warm Serving Bowls and Plates

▲ CAUTION

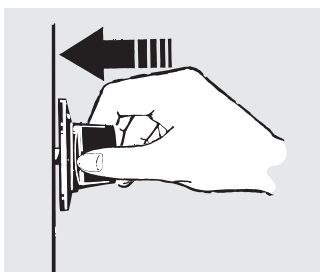
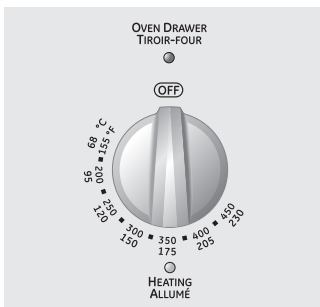
Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

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

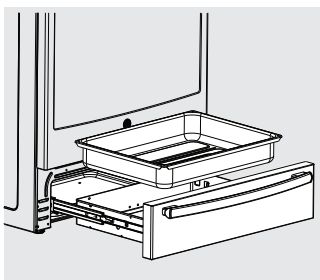
- Use only heat-safe dishes.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.

Using the lower oven drawer. *(on some models)*

The lower oven drawer may be used to bake foods using the same times and temperatures as a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.



Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.



To Use the Lower Oven Drawer

- 1 Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.
- 2 Allow the lower oven drawer to preheat.
 - The ON signal light is located above the knob and glows when the knob is in the ON position. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.
 - The "Heating" signal light is located below the knob and glows when the heating elements are active. Preheat is complete after the "Heating" signal has turned off for the first time after the knob is turned on.

NOTES:

- Always use the included drawer rack when using the lower oven drawer.
- The lower oven drawer cannot be used during a self-clean cycle of the upper oven.
- Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven drawer. Always use the included drawer rack.
- If foods require a cover, use only foil or lids able to withstand baking temperatures. Do not use plastic.
- Maximum height of foods that can be baked in the lower oven drawer is 8.9 cm (3¹/₂").
- Do not put liquid or water in the lower oven drawer.
- Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven drawer.

The lower oven drawer uses less energy than the upper oven. Allow the following approximate times for preheating:

Desired Lower Oven Temperature	Preheat Time
WARM	10 minutes
176.7°C (350°F)	15 minutes
218.3°C (425°F)	25 minutes

When Using the Lower Oven Drawer Warm Setting

The WARM SETTING of the lower oven drawer can be used to keep hot, cooked foods at serving temperatures. Always start with hot food. Do not use the WARM SETTING to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

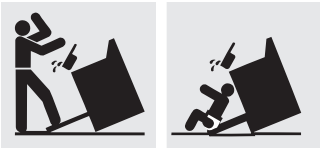
Push in and turn the control knob to the warm setting.

NOTE: The beginning temperature of the food, the amount of food, the type of food, the container and the amount of time the food is in the drawer will affect the quality and ending temperature of the food.

Care and cleaning of the range.

www.GEAppliances.ca

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



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 cause injury.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

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

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

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

Control Panel

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

See the *Control Lockout* information 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.

Painted Surfaces

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

National Parts Centre 1.800.661.1616
www.GEAppliances.ca

Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

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

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up

right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

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

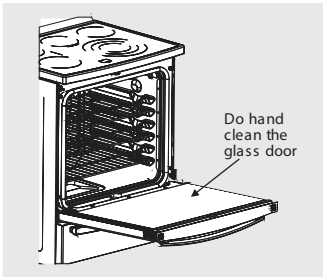
Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support



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

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

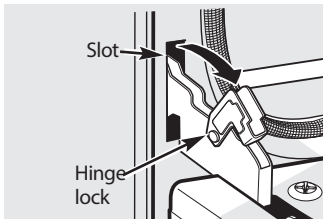
To clean the inside of the door:

- Gently wipe off glass inner door with hot, soapy water and a sponge or soft cloth. Never use fiber, abrasive cleaners or ammonia based products.

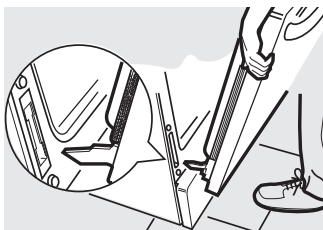
To clean the outside of the door:

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

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



Pull hinge locks down to unlock.



Removal position

Lift-Off Oven Door (on some models)

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

Do not lift the door by the handle.

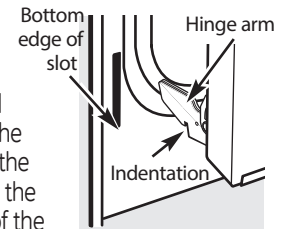
To remove the door:

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

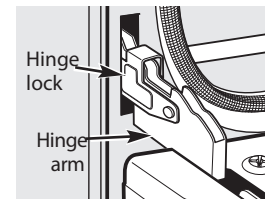
To replace the door:

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

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



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



Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The nickel-plated oven racks may remain in the oven during the

self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

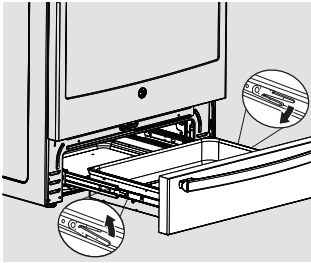
Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

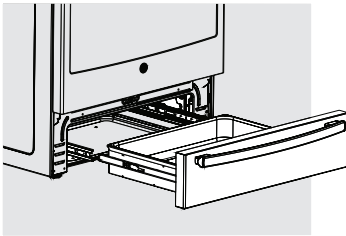


Removable Drawer (Warming Drawer Models only)

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

To replace the drawer:

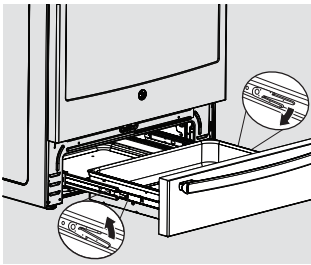
- 1 Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 2 Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 3 Slide the drawer all the way in.



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

To remove the drawer:

- 1 Pull the drawer straight out until it stops.
- 2 Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.

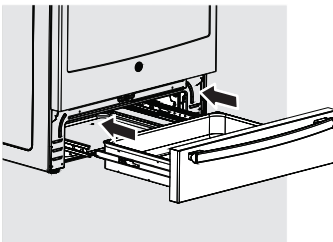


Removable Drawer (Lower Oven Drawer Models only)

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

To replace the drawer:

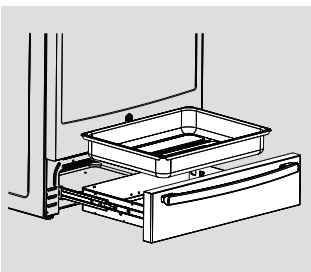
- 1 Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 2 Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 3 Slide the drawer all the way in.



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

To remove the drawer:

- 1 Pull the drawer straight out until it stops.
- 2 Press the tabs on both sides in while pulling the drawer forward and free.



Removable Lower Oven Drawer Pan

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

- Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.
- Lower oven drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. An oven cleaner, such as Easy-Off®, may also be used. Be sure to follow the directions on the oven cleaner. Replace the pan in the lower oven drawer.

NOTE: Allow lower oven drawer to cool before removing pan.

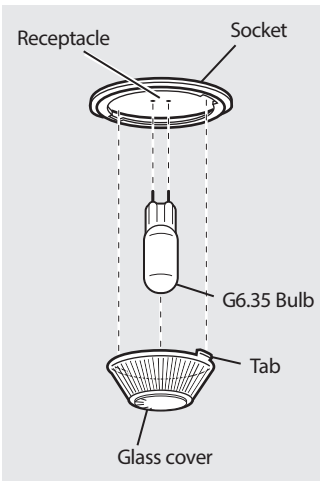
NOTE: Wipe spills promptly after each use.

⚠ WARNING

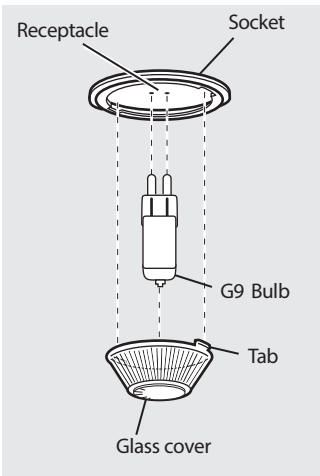
SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ 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.



(on some models)



(on some models)

Oven Light Replacement

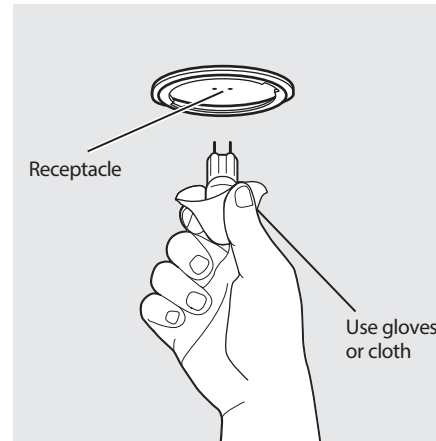
To remove:

- 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:

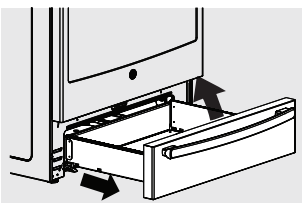
- 1 Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the two types shown on the left. To determine the correct replacement bulb, check the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35 bulbs. Bulbs with 2 looped terminals are G9 bulbs. **(Do not interchange.)** 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.

Some models are provided with 2 lights, one at oven top and other at oven back.

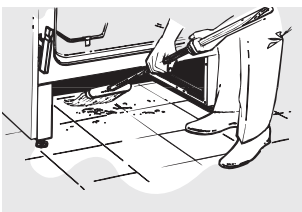


- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

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.



The storage drawer may be removed for cleaning under the range.



Removable Storage Drawer (on some models)

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics and flammable material in the drawer.

The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

To remove storage drawer:

- 1 Pull drawer straight out until it stops.
- 2 Tilt the front of the drawer up and free of the range.

To replace storage drawer:

- 1 Set the stops on the back of the drawer over the stops in the range.
- 2 Slide drawer evenly and straight back, so that the rails in the range are engaged.

Cleaning the glass cooktop. (on some models)



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

Normal Daily Use Cleaning

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

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

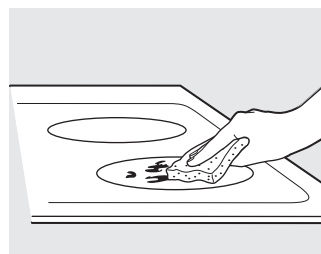
- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.

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

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

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

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



Use a CERAMA BRYTE Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

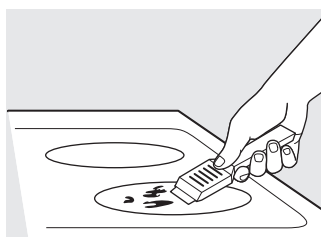
Burned-On Residue

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.



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

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

3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

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

Metal Marks and Scratches

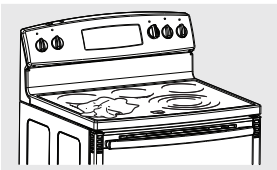
- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

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.

Glass surface—potential for permanent damage.

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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



To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Centre
800.661.1616

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner#WX10X300

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper#WX10X0302

Kit#WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops#WX10X350

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

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


Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface units do not work.	There has been a main power supply surge and/or a power interruption and surge.	<ul style="list-style-type: none"> On the Control Panel, activate the Self Clean mode (press the SELF CLEAN button). Wait for 30 seconds and then press the OFF button. The cooktop should now be ready to operate.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use only flat cookware to minimize cycling.
Oven light does not work	Light bulb is loose.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to below locking temperature.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the BROIL HI/LO pad.
	Improper rack position being used.	• See the <i>Broiling Guide</i> .
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven. (on some models)	• Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i> .
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> 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.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, kitchen timer and control lockout</i> section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the range to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven. (on some models)	<ul style="list-style-type: none"> Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until LOCKED/DOOR  goes off. After the oven cools, wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning upper and lower ovens</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
"LOCKED" 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.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
"F—" and a number or letter flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
<i>Range Locked or LOC On appears in the oven display or LC appears in the surface display</i>	The controls have been locked.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Control Lockout</i> section to unlock.
<i>Control signals after entering cooking time or start time</i>	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN pad and desired clean time.
<i>Display goes blank</i>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Special features of your oven control</i> section.
<i>Display flashes</i>	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
<i>Unable to get the display to show "SF"</i>	Oven control pads were not touched properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BROIL HI/LO and BAKE pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
<i>"Probe" appears in the display (on some models)</i>	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> Enter a probe temperature.
<i>Power outage, clock flashes</i>	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
<i>Steam from the vent</i>	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.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
<i>"Burning" or "oily" odor emitting from the vent</i>	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning upper and lower ovens</i> section.
<i>Strong odor</i>	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
<i>Fan noise</i>	A convection fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. To maximize cooking evenness, the fan is designed to operate in both directions, with a pause in between. 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.
<i>"CLOSE DOOR" flashes or scrolls in the display.</i>	This is a normal condition. The "CLOSE DOOR" is a reminder message to keep the oven door closed during broil mode.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. Keep oven door closed during broil mode.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

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

Notes.

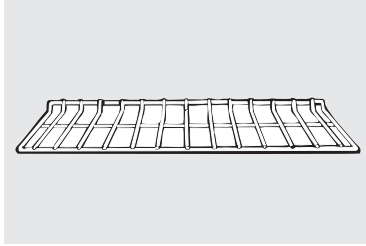
Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Troubleshooting Tips	Consumer Support
----------------------------	-------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

Accessories.

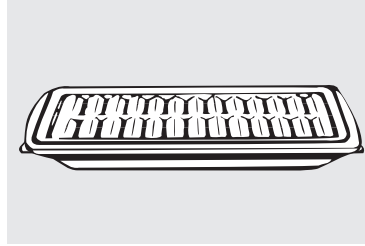


Looking For Something More?

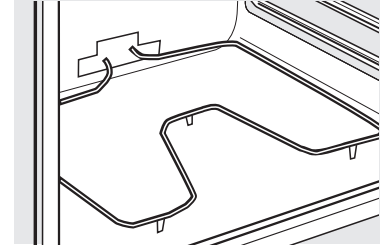
You can find these accessories and many more at www.GEAppliances.ca, or call **800.661.1616** (during normal business hours). Have your model number ready.



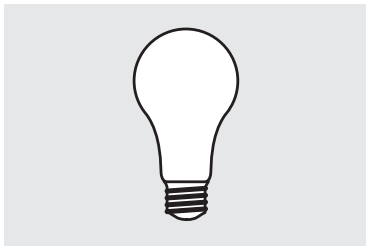
Oven Racks



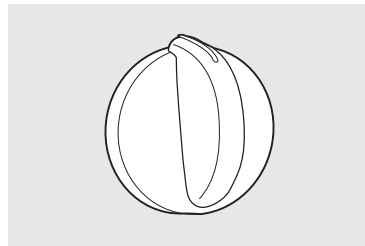
Broiler Pan



Oven Elements



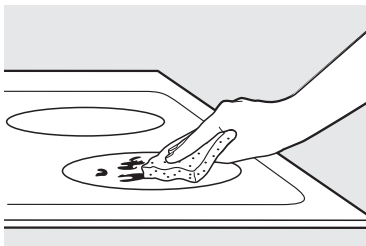
Light Bulbs



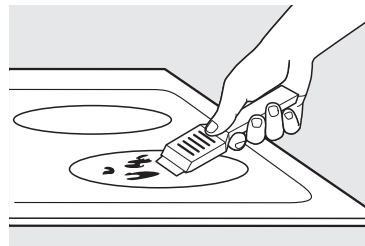
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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

NOW AVAILABLE for your range:

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

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

Visit www.GEAppliances.ca for more information.

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

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

Notes.

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Troubleshooting Tips	Consumer Support
----------------------------	-------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

Notes.

GE Electric Range Warranty.

www.GEAppliances.ca



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

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

For The Period Of:	MC Comercial Will Provide:
One Year From the date of the original purchase	Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , MC Comercial 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.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Product not accessible to provide required service.

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

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

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

**Warrantor: MC Comercial,
Burlington, Ontario**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

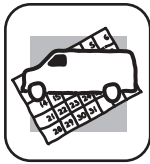
Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

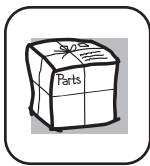
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

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



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

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



Contact Us

www.GEAppliances.ca

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

MC Comercial
1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3



Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

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



Cuisinières

Électriques sur Pieds

Mesures de Sécurité 2-5

Instructions de Fonctionnement

Bruleurs de Surface.....6-10

Batterie de Cuisine..... 7-16

Modèles avec Boutons de Commande.....8-10

Commandes..... 10-12

Four..... 13-14

Fonctions Spéciales.....13

Fonction Sabbat..... 14

Modes de Cuisson..... 16

Four à Convection..... 16

Sonde.....17-19

Tiroir Réchaud..... 21

Tiroir du Four Inférieur.....22

Entretien et Nettoyage

Mode de Nettoyage à la Vapeur..... 20

Autonettoyage.....20

Nettoyage Extérieur.....23

Porte de Four Amovible.....24

Grilles du Four..... 25

Tiroir Réchaud/Inférieur Amovible.....26

Surfaces..... 28

Conseils de Dépannage.....30

Accessoires.....36

Service à la Clientèle

Service à la Clientèle..... 41

Enregistrement du Propriétaire.....38

Garantie..... 41

Guide de l'Utilisateur

- PCB905
- PCB915
- PCB940
- PCB985

Écrivez le modèle et le numéro de série ici:

de modèle _____

de série _____

Ces informations figurent sur une étiquette située derrière le tiroir ou derrière la porte du tiroir inférieur à l'avant de la cuisinière.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle



AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Cela peut entraîner des BRÛLURES ou autres BLESSURES GRAVES.
- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ** le support ANTIBASCULEMENT conformément aux instructions d'installation fournies.

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support antibasculement. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, retirez le tiroir de rangement ou la plaque de protection, et regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support. Pour les modèles sans tiroir de rangement ou plaque de protection, faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant. Le support ne doit pas permettre un mouvement de plus de 10,2 cm (4 pouces). Si ce n'est pas le cas, réinstallez le support. Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu de support antibasculement avec votre cuisinière, composez le **1 800 561-3344** pour en recevoir un sans frais. Pour obtenir les instructions d'installation du support, consultez www.electromenagersge.ca.

AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES**

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier : les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches : la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de dommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température interne de la viande doit s'élever à au moins 71,1 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 82,2 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

AVERTISSEMENT**CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE.**

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

AVERTISSEMENT**EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :**

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Étouffez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.****AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON**

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée : choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles des éléments de surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS**

- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. **REMARQUE** : Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section *Nettoyage de la surface en verre* pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.
- Utilisez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourraient également leur faire prendre feu.

AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

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

AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR**

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

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

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

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

Pour les modèles avec une surface de cuisson en verre.



AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à des réglages moyens ou élevés. Conservez les articles inflammables à l'écart de la surface de cuisson. Mettez toutes les commandes en position d'arrêt à la fin de la cuisson. Le non-respect de ces consignes peut engendrer un incendie, des blessures graves ou fatales.

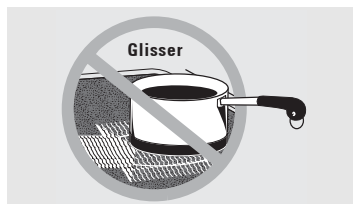
REMARQUE : Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.



Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours votre ustensile de cuisson au centre de l'élément de surface que vous utilisez.



Ne faites pas glisser les ustensiles sur les touches de commandes ou la surface de cuisson. Cela pourrait rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais peut toutefois être endommagé.

À propos des éléments de surface radiants

Cette surface de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants sous sa surface en verre lisse.

La température de la surface de cuisson augmente selon le nombre d'éléments de surface utilisés. Avec 3 ou 4 éléments allumés, la température de la surface est très élevée. Faites toujours attention lorsque vous touchez la surface de cuisson.

Un voyant s'allume lorsqu'un élément de surface est en marche.

Le voyant lumineux approprié **HOT SURFACE (Surface chaude)** s'allume lorsque l'élément radiant correspondant est activé, et reste allumé jusqu'à ce que la température de la surface redescende à environ 65,6 °C (150 °F).

REMARQUE :

Les voyants de surface chaude :

- Restent allumés même une fois l'élément éteint.
- Restent allumés jusqu'à ce que la température de l'élément redescende en dessous de 65,6 °C (150 °F).

REMARQUE : Une légère odeur peut se dégager lorsqu'une nouvelle surface de cuisson est utilisée pour la première fois. Cela est normal. Les pièces nouvelles et matériaux d'isolation produisent cette odeur lorsqu'ils chauffent, mais ce phénomène disparaît rapidement.

REMARQUE : La surface de cuisson pâle de certains modèles change de couleur lorsqu'elle se chauffe ou refroidit. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.

Poser des ustensiles chauds (provenant du four ou de la surface de cuisson) sur la surface en verre, lorsque celle-ci est froide, ne présente aucun risque.

Même après l'arrêt des éléments, la surface de cuisson en verre retient assez de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter de faire trop cuire les aliments, retirez les ustensiles des éléments de surface lorsque la cuisson est terminée. Évitez de poser un objet sur la surface de cuisson avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

- Les traces laissées par l'eau (dépôts de minéraux) peuvent être enlevées avec une crème nettoyante ou du vinaigre blanc très fort.
- L'utilisation d'un nettoie-vitre peut laisser un film irisé sur la surface de cuisson. Une crème nettoyante permettra d'enlever cette décoloration.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils peuvent l'endommager.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.



AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Des bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F).

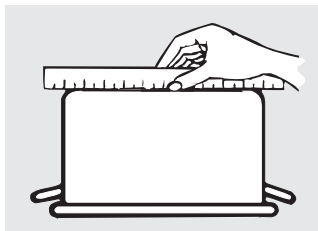
- Commencez toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures.

Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.

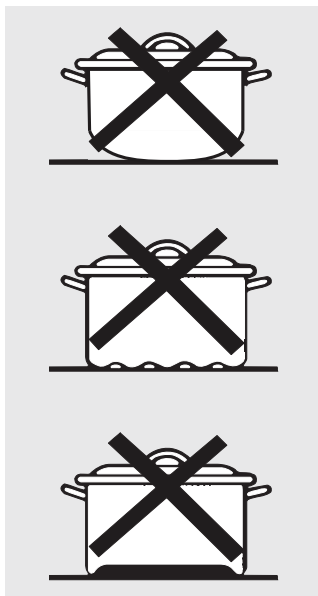
Sélection du type d'ustensile de cuisson pour les modèles à surface de cuisson en verre.

www.electromenagersge.ca

L'information ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles les plus performants pour les surfaces de cuisson en verre. Consultez l'encart concernant les ustensiles à utiliser pour les surfaces de cuisson à induction.



Vérifier que le fond des ustensiles est plat à l'aide d'une règle.



Les ustensiles dont le fond est arrondi, courbé, bombé ou déformé sont déconseillés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

ustensile lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium ressemblent parfois à des rayures sur la surface de cuisson, mais peuvent être facilement enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. Étant donné son bas point de fusion, l'aluminium léger ne devrait pas être utilisé.

Dessous en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui semblent être des égratignures. Ces résidus peuvent être éliminés, à condition de nettoyer la surface de cuisson immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide. Le métal surchauffé peut se lier à une surface de cuisson en verre. Un ustensile au fond en cuivre qui surchauffe laisse un résidu permanent sur la surface de cuisson si ce dernier n'est pas nettoyé immédiatement.

Fonte émaillée :

recommandée si le fond de l'ustensile dispose d'un revêtement

Acier émaillé :

déconseillé

Chauffer des ustensiles à vide peut engendrer des dommages permanents au verre de la surface de cuisson. L'émail peut fondre et coller à la surface de cuisson vitrocéramique.

Vitrocéramique :

déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

Grès :

déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

Fonte :

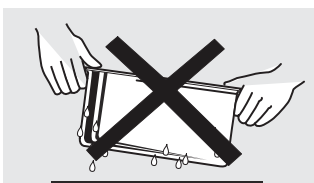
non recommandée, à moins d'avoir été spécialement conçue pour les surfaces de cuisson en verre.

Mauvaise conductivité et lente absorption de la chaleur. Rayera la surface de cuisson.

REMARQUE : Suivez toutes les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez un ustensile sur la surface de cuisson en vitrocéramique.

Pour de meilleurs résultats

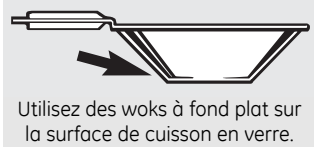
- Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour qu'ils soient bien en contact.
- Certaines méthodes de cuisson nécessitent des ustensiles particuliers (autocuiseurs, friteuses, etc.). Tous ces ustensiles doivent disposer d'un fond plat et être d'un diamètre approprié.



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



N'utilisez pas de wok muni d'un support sur la surface de cuisson en verre.



Utilisez des woks à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Bruleurs de Surface - Modèles avec Boutons

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à feu moyen ou vif. Gardez les objets inflammables loin de la surface de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

Tout au long de ce guide, les fonctions et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

Comment régler

Enfoncez le bouton et tournez dans un sens ou l'autre jusqu'à la position que vous voulez.

Une lumière ON (ALLUMÉ) indicatrice de surface luira lorsque n'importe quel bruleur de surface est allumé.

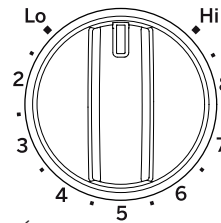
Pour les superficies de surface de cuisson en verre :

Une lumière indicatrice de **SURFACE DE CUISSON**

CHAUDE :

- s'allumera lorsque l'élément est chaud au toucher.
- restera allumée même après que l'élément soit éteint.
- restera allumée jusqu'à ce que l'élément soit refroidi à approximativement 150°F.

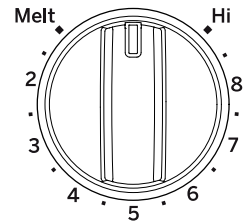
Off



À Off (Éteint) et Hi (Vif) la commande fait un déclic en position. Vous pouvez entendre de légers bruits de cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée.

Assurez-vous de tourner le bouton de commande à OFF (ÉTEINT) lorsque vous avez terminé de cuisiner.

Off

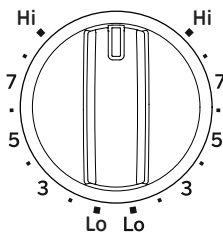


La position **Melt (Fondre)** (sur certains modèles) fera fondre le chocolat et le beurre.

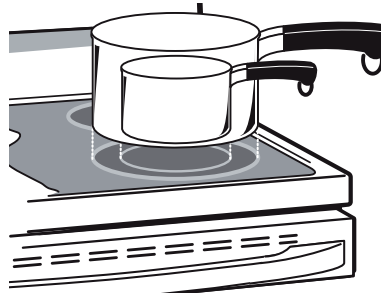
Bruleurs de Surface Doubles et Triples et Boutons de Commande (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.

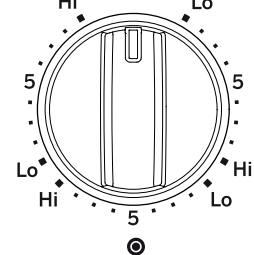
Small Burner ● Off ● Large Burner



Seulement les modèles avec un élément de surface à deux anneaux.



Small Burner ● Off ● Large Burner



Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

Utiliser la Zone de Réchauffement (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures.

La **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, située à l'arrière centre de la surface en verre, gardera chauds à température de service, les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds.

Ne pas utiliser pour chauffer des aliments froids. Mettre des aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** pourrait résulter en une maladie d'origine alimentaire.

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

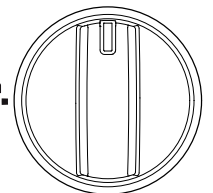
Pour les modèles utilisant les touches du pavé pour la commande de la zone de réchauffement, voir la section sur « Utiliser le Four » pour des détails supplémentaires.

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper. La température initiale, le type et la quantité d'aliments, le type de poêle, et le temps affecteront la qualité des aliments.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous enlevez des aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, puisque la batterie de cuisine et les plaques seront chaudes.

NOTE : Le réchaud de surface ne luira pas rouge comme les éléments de cuisson.

Off



Warming Zone

Bruleurs de Surface - Modèles Sans Bouton

NOTE : Tout emballage protecteur doit être enlevé de toutes les parties. Il ne peut être enlevé s'il est cuit dessus.

Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

Le cycle du bruleur de surface s'allumera et s'éteindra pour maintenir la position de commande sélectionnée. Ceci est normal.

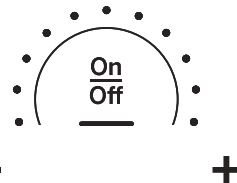
Pour les superficies de surface de cuisson en verre:

Une lumière indicatrice de **SURFACE DE CUISSON CHAUDE:**

- s'allumera lorsque l'élément est chaud au toucher.
- restera allumée même après que l'élément soit éteint.
- restera allumée jusqu'à ce que l'élément soit refroidi à approximativement 150°F.

Pour Allumer un Bruleur de Surface :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**, puis pressez la touche **+** ou **-**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position de la puissance désirée.
3. Pour les bruleurs de surface doubles et triples, pressez la touche **Burner Size (Taille du Bruleur)** pour sélectionner la taille du bruleur désirée.

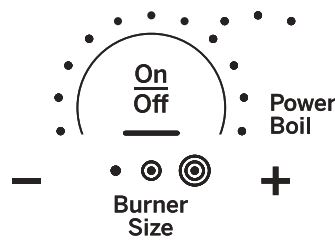
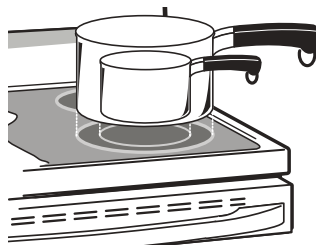


Pour Éteindre un Bruleur de Surface :

Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**.

Bruleurs de Surface Doubles et Triples (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.



Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

Utiliser la Zone de Réchauffement

AVERTISSEMENT **RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE :** Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140°F.

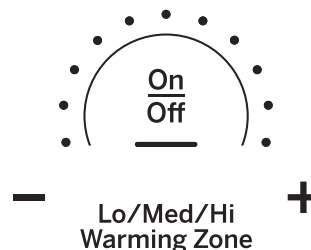
- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures.

Pour Utiliser la Zone de Réchauffement :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)** de la **Warming Zone (Zone de Réchauffement)**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position désirée soit Lo/Med/Hi (Doux/Moyen/Vif).

Pour éteindre la Zone de Réchauffement :

Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)** de la **Warming Zone (Zone de Réchauffement)**.



Conseils pour la mise en conserve

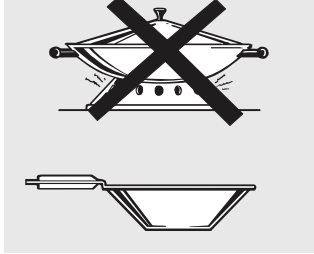
Assurez-vous que la marmite à pression est centrée sur l'élément de surface.

Assurez-vous que la marmite à pression est posée bien à plat.

Pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

Utilisez des recettes et des méthodes qui proviennent de sources fiables. Elles sont disponibles auprès de fabricants comme Ball® et Kerr®.

Utilisez des marmites à fond plat. L'utilisation d'une marmite à bain-marie avec un fond nervuré peut accroître le temps d'ébullition de l'eau.



N'utilisez qu'un wok à fond plat.

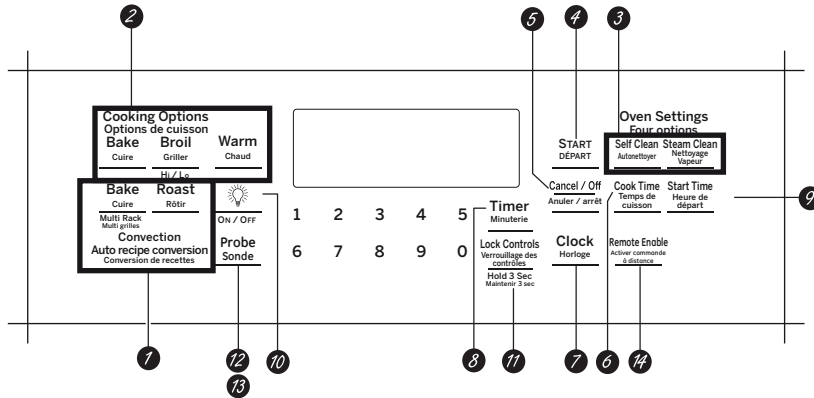
Cuisson au wok

Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous.

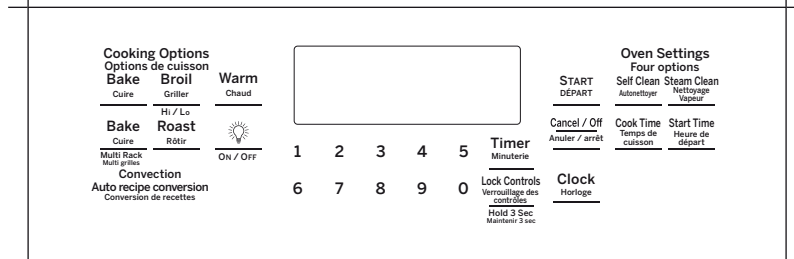
N'utilisez pas de wok muni d'un support.

N'utilisez pas un wok doté d'un fond arrondi. Vous pourriez être gravement brûlé si le wok se renversait.

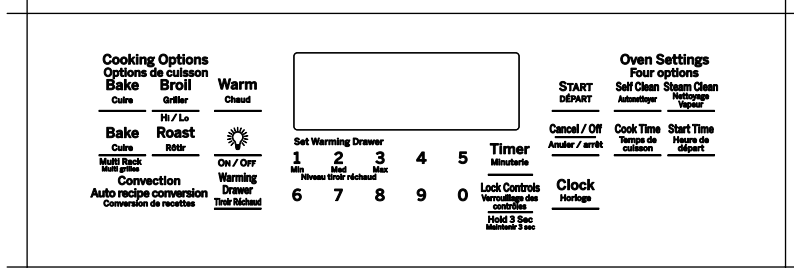
Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil. Reportez-vous au tableau de commande qui correspond à votre modèle ci-dessous.



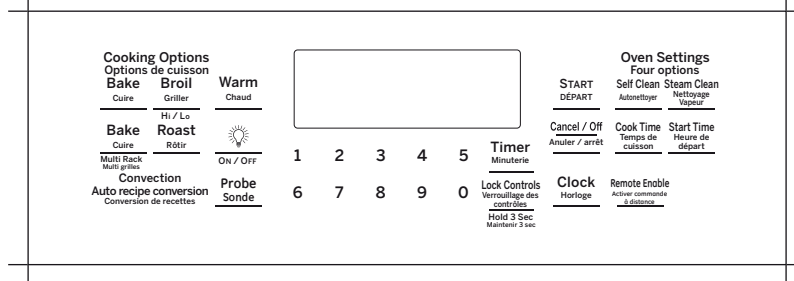
Affect PCB905



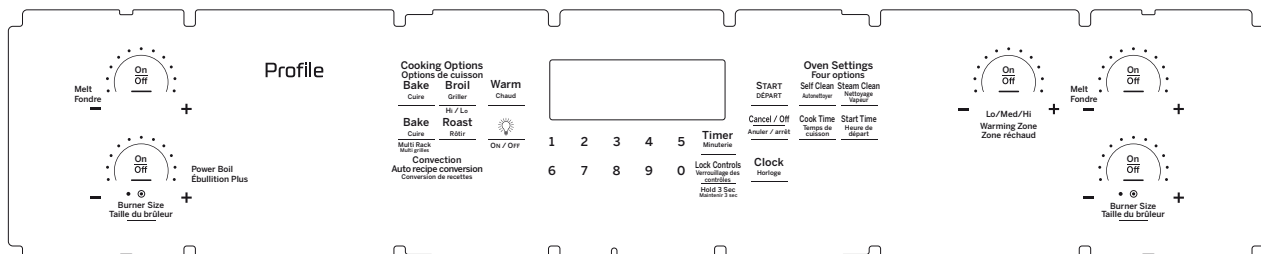
Affect PCB940



Affect PCB985



Affect PCB915



Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Commandes du Four

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Warming Drawer (Tiroir-Réchaud) (sur certains modèles) : Gardera au chaud les aliments cuits à la température de service. Appuyez sur la touche **Warming Drawer (Tiroir-Réchaud)**. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner la position de la température. Appuyez sur **1** pour Low (Doux), **2** pour Medium (Moyen) ou **3** pour High (Vif), puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le tiroir est sous le four.

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

13. Sonde (sur certains modèles) : Surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque l'aliment atteint la température programmée. Insérez la sonde, programmez le mode de cuisson, et programmez la température de la sonde. Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information. La sonde peut seulement être utilisée avec Bake (Cuisson) et Convection Roast (Rôtir à Convection).

14. Remote Enable (Activer à Distance) (sur certains modèles) : Vous permet de contrôler votre four à distance. Pour être capable de mettre en marche le four à distance, appuyez sur la touche **Remote Enable (Activer à Distance)**, et « Remote » (« Distance ») s'éclairera sur l'affichage. Le four peut maintenant être mis en marche à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche **Remote Enable (Activer à Distance)** retirera « Remote » (« Distance ») de l'affichage et vous empêche d'être capable de mettre le four en marche à distance. Si « Remote » (« Distance ») n'est pas affiché, vous pouvez alors changer la position du four ou l'éteindre. Après avoir utilisé le four, rappelez-vous de vérifier que l'icône « Remote » (« Distance ») est affiché si vous désirez mettre en marche le four à distance à l'avenir. Pour des instructions sur comment connecter votre four, voir la feuille d'instruction « Connecter votre Four à la Connexion Internet Sans Fil ».

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière.

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

Ajuster la Température du Four (OFFSEt) (COMPENSATION)

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

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

Signaux de Fin de la Minuterie (End tonE)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Volume du Son (Sound)

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

Arrêt de 12 heures (2H ShutoFF)

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

Mode Sabbat

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

Régler le Mode Sabbat

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

Démarrer une Cuisson Continue

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

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

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

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

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

Ajuster la Température

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

Démarrer une Cuisson Chronométrée

- Appuyez sur la touche **Bake (Cuisson)**.
- Si la température désirée est de 350°F, utilisez les touches **6** jusqu'à **0** du pavé numérique ou la touche **Lock Control (Verrouillage des Commandes)** pour sélectionner un temps de cuisson. Si une température de cuisson autre que 350°F est désirée, utilisez les touches **1** jusqu'à **5** du pavé numérique ou la touche **Timer (Minuterie)** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, ensuite sélectionnez le temps de cuisson. Consultez le graphique sur cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée.
- Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Après un délai, un deuxième crochet «] [» apparaitra sur l'affichage indiquant que le four cuit. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage changera à un seul crochet «] » indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne résonnera lorsque le temps de cuisson est terminé.

Quitter le Mode Sabbat

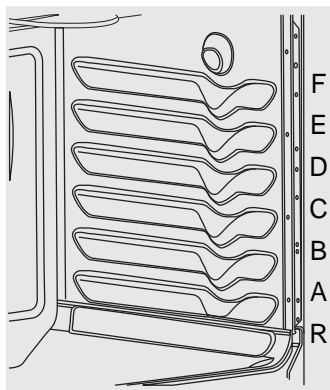
Quitter le mode sabbat devrait être fait après que le sabbat soit terminé.

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

Note Pour les Pannes d'Électricité en Mode Sabbat

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

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle.

Le four possède 6 positions de grille.

Il dispose également d'une position basse spéciale (R) pour les articles très volumineux, comme une grosse dinde.

Avant de commencer...

Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas.

Lorsque vous mettez des ustensiles dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent.

Sur certains modèles, l'élément de cuisson se situe sous la sole du four. Ne posez pas d'aliments à même la sole du four pour les faire cuire.

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

Pour remettre une grille, placez son extrémité (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.



Lorsque vous utilisez une grille en position basse (A), faites attention au moment de la retirer. Nous vous conseillons de sortir la grille de plusieurs pouces (une dizaine de centimètres), puis de la retirer complètement en la tenant par les côtés à l'aide de poignées. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous posez la main au milieu de la grille pour la sortir. Faites attention à ne pas brûler votre main sur la porte lorsque vous utilisez la grille en position basse (A).

Papier d'aluminium

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

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et affecterait les résultats de cuisson.

Une plus petite feuille d'aluminium, placée sur une grille à plusieurs pouces (dizaine de centimètres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et débordements.

Grilles coulissantes (certains modèles)

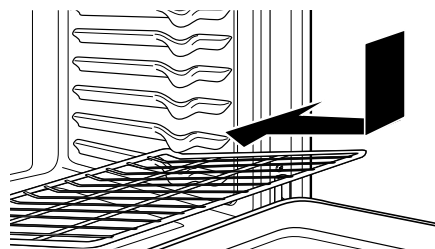
Les grilles coulissantes sont dotées d'un cadre qui se bloque des deux côtés des supports de grille. Une fois le cadre bloqué en position, tirez toujours sur la grille en la saisissant par le rail avant supérieur jusqu'à la position d'arrêt pour déposer ou retirer des ustensiles de cuisson.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous à la section « Assistance et accessoires » au début du présent manuel.

Pour retirer une grille coulissante

1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez fermement les rails avant supérieurs et inférieurs, tirez la grille vers vous, inclinez la partie avant vers le haut, puis sortez la grille.



Pour remplacer une grille coulissante :

1. Placez la partie recourbée de la grille sur les supports de grille.
2. Inclinez la partie avant de la grille, puis insérez-la dans le four.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile à cuisson. N'endiguez pas les glissières de grille avec de l'huile.

Utilisation du four

⚠ ATTENTION N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou revêtement à four pour couvrir le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie. Les dommages dus à une utilisation incorrecte de ces objets ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire, et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2" des parois du four pour permettre une circulation correcte de la chaleur.

Batterie de Cuisine

Directives pour la Batterie de Cuisine

Le matériel, la finition, et la taille de la batterie de cuisine affectent la performance de la cuisson.

Les poêles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent la chaleur plus rapidement que les poêles légères et brillantes. Les poêles qui absorbent la chaleur plus rapidement peuvent donner une croute plus brune, croustillante, et épaisse. Si vous utilisez une batterie de cuisine foncée et recouverte d'un enduit vérifiez les aliments plus tôt que le temps minimum de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de batterie de cuisine envisagez de réduire la température du four de 25°F la prochaine fois.

Les moules brillants peuvent produire des pâtisseries telles que gâteaux et biscuits cuites plus également.

Les moules en verre ou en céramique chauffent lentement mais conservent bien la chaleur. Ces types de moules fonctionnent bien pour des plats tels que tartes et crèmes renversées.

Les moules métalliques chauffent lentement et peuvent réduire les fonds dorés.

Gardez la batterie de cuisine propre pour encourager un chauffage uniforme.

Modes de Cuisson

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

Modes de Cuisson et de Rôtissage

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

Cuisson Traditionnelle

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

Cuisson à Convection

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

Rôtir à Convection

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

Modes de Rôtissage

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

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

Broil Hi (Griller Vif)

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

Broil Lo (Griller Doux)

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

Réchauffer

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

Sonde (sur certains modèles)

La température interne des aliments est utilisée fréquemment comme un indicateur de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. Le mode Probe (Sonde) surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque la température interne des aliments atteint la température programmée.

Les températures minimales pour la sécurité alimentaire peuvent être trouvées au www.IsItDoneYet.gov. La sonde de température peut seulement être utilisée avec les modes Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection), et Convection Roast (Rôtir à Convection).

Pour utiliser la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré (**Bake (Cuisson)**, **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, ou **Convection Roast (Rôtir à Convection)**) et entrez la température de cuisson désirée.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (voir Directives de Positionnement Approprié de la Sonde dans cette section).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans la prise en s'assurant qu'elle est complètement insérée. Soyez prudent, les parois du four et la prise de la sonde sont chauds.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche **Probe (Sonde)** et en entrant la température désirée pour l'aliment. La température interne maximum de l'aliment que vous pouvez régler est de 200°F.

Pour utiliser la sonde sans le préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voir Directives de Positionnement Approprié de la Sonde dans cette section).
2. Placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans la prise dans le four.
3. Programmez les modes sonde et de cuisson désirés en appuyant sur la touche **Probe (Sonde)** et en entrant la température des aliments désirée, ensuite en pressant la touche de mode de cuisson (**Bake (Cuisson)**, **Convection Bake (Cuisson à Convection)**, ou **Convection Roast (Rôtir à Convection)**) et en entrant la température de cuisson désirée.

Directives de Positionnement Approprié de la Sonde

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée dans un plat de cuisson suivez ces directives pour un positionnement approprié de la sonde.

- Insérez entièrement la sonde dans la viande, jusqu'au manche, de telle façon que la pointe de la sonde soit au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- La sonde ne doit pas toucher d'os, de gras ou de cartilage.
- Pour une volaille entière insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour des rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un os charnu de jambon ou d'agneau, insérez la sonde dans le centre du plus grand muscle inférieur ou articulation.
- Pour des ragouts ou des plats tels que pain de viande, insérez la sonde dans le centre du plat.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies dans la partie la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.

Vérifiez la température à d'autres endroits dans l'aliment avec un thermomètre pour aliments une fois que la température de la sonde est atteinte pour vous assurez que toutes les portions de l'aliment ont atteint les températures désirées.

Directives des Soins de la Sonde

- L'utilisation de sondes autres que celle fournie avec ce produit peut provoquer des dommages à la sonde.
- Utilisez les manches de la fiche et de la sonde lorsque vous les insérez et les enlevez de la viande et de la prise.
- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous l'enlevez.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant de l'insérez.
- Pour éviter des possibles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle d'autonettoyage ou de nettoyage à la vapeur.
- N'entrez pas la sonde à l'intérieur du four.

Guide de Cuisson

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

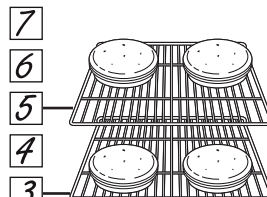
Service à la clientèle

TYPE D'ALIMENTS	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) RECOMMANDÉE(S) DE LA/LES GRILLE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Pâtisseries			
Gâteaux à étages, grands gâteaux rectangulaires, gâteaux Bundt, muffins, pains éclair sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Gâteaux à étages* sur de multiples grilles	Cuisson Cuisson à Convection	3 et 5	Assurez un courant d'air convenable (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux mousseline (génoise)	Cuisson	1	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Biscuits, pains briochés, scones sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Biscuits, pains briochés, scones sur de multiples grilles	Cuisson à Convection	3 et 5 2, 4, et 6	Assurez un courant d'air convenable.
Boeuf & Porc			
Hambourgeois	Griller Vif	6	Utilisez une poêle à griller; déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Steaks & Côtelettes	Griller Vif	6	Utilisez une poêle à griller; déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Rôtis	Cuisson Rôtir à Convection	3 ou 4	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson Rôtir à Convection	3 ou 4	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poitrines, pilons, cuisses de poulet avec os	Griller Vif	2	Si pané ou recouvert de sauce évitez les modes Griller Vif. Grillez le côté de la peau vers le bas premièrement. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance lorsque vous grillez, centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
	Griller Doux Cuisson	2 ou 3	
Poitrines de poulet désossées	Griller Doux Cuisson	2 ou 3	Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage et vers le haut pour plus de grillage/dorure lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance lorsque vous grillez, centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Dinde entière	Cuisson Rôtir à Convection	1 ou 2	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poitrine de dinde	Cuisson Rôtir à Convection	2 ou 3	Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poisson	Griller Doux	6 (1/2 pouce ou moins) 5 (>1/2 pouce)	Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Pour une meilleure performance centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Ragouts	Cuisson	4	
Plats cuisinés surgelés			
Pizza, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, amuse-gueules sur une seule grille	Cuisson	4	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Pizza, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, amuse-gueules sur de multiples grilles	Cuisson Cuisson à Convection	3 et 5	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.

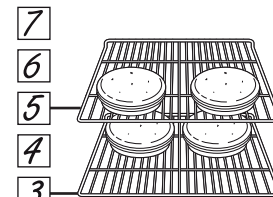
*Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois avec cuisson traditionnelle, utilisez les grilles 3 et 5.

*Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois avec cuisson à convection, utilisez les grilles 3 et 5.

Cuisez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au www.isitdoneyet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments.

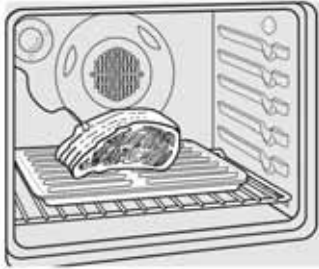


Position de la grille pour Cuisson Traditionnelle, les gâteaux à l'avant de la grille 3 et à l'arrière de la grille 5.

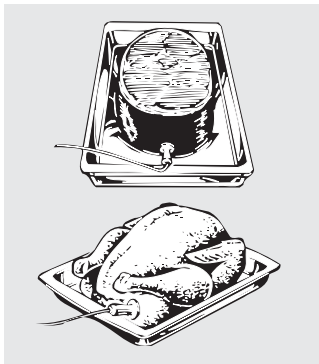


Position de la grille pour Cuisson à Convection, les gâteaux à l'arrière de la grille 3 et à l'avant de la grille 5.

Pour plusieurs types d'aliments, plus particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne constitue la meilleure indication de cuisson. La sonde de température vous facilite la vie en cuisant les aliments juste comme vous les aimez.



La sonde thermique est munie d'une sonde de type brochette d'un côté et d'une fiche de l'autre côté, qui se branche dans la prise du four.



ATTENTION

Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.

Utilisez une sonde différente de celle fournie avec ce four risque d'endommager la sonde ou les commandes du four.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans les aliments et la prise ou les en retirez.

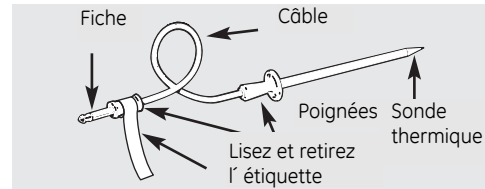
Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.

Pour ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments dans lesquels vous allez l'insérer sont complètement décongelés.

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur un trépied ou sur une grille de la lèche-frite, suivez ces instructions pour placer la sonde correctement.

Introduisez complètement la sonde dans la viande. Elle ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.

REMARQUE : Si vous n'insérez pas complètement la sonde dans la viande, vous risquez d'obtenir de piètres résultats de cuisson, car la sonde détectera la température de l'air et non celle des aliments.



Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou la cuisson au gril.

Ne rangez pas la sonde dans le four.

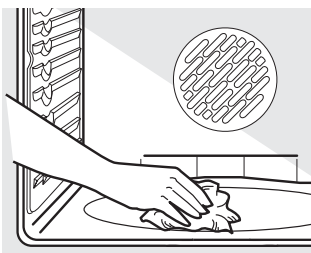
Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans leur partie la plus charnue. Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Insérez la sonde au centre des plats comme le pain de viande ou les cocottes.

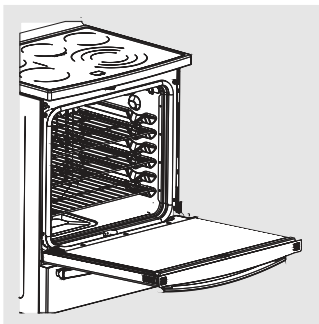
Pour une dinde entière, insérez la sonde par en dessous, dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, parallèlement à cette dernière.

REMARQUE : L'autonettoyage et le gril ne fonctionnent pas si la sonde de température est branchée.

Utilisation de l'autonettoyage



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.



Essuyez doucement l'intérieur en verre de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyeurs avec des fibres, abrasifs ou à base d'ammoniaque.

Avant de procéder à l'autonettoyage

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE : Essuyez la graisse et les résidus alimentaires sur la sole du four avant l'autonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie dans le four.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

Retirez la lèche-frite, la grille de lèche-frite, la sonde, tous les ustensiles et le papier d'aluminium du four.

REMARQUE :

- Si votre four possède des grilles argentées brillantes, retirez-les avant de procéder à l'autonettoyage.
- Les grilles argentées brillantes du four (certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais elles noircissent, perdent de leur lustre et glissent moins bien.
- Si votre four possède des grilles avec revêtement en porcelaine gris, celles-ci peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant de la cuisinière, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être

nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau très chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub®. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le. Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières.

Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

- **Retirez l'excès de projections** dans la cavité du four avant de lancer l'autonettoyage. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Les gros débordements peuvent produire une fumée dense ou provoquer un incendie s'ils sont soumis à une température élevée. **NE LAISSEZ PAS** des projections d'aliments acides ou contenant un fort taux de sucre (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tarte) sur la surface, car ils pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.

Nettoyer la Cuisinière

Sécurité

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

Nettoyage Manuel

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

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

Mode d'emploi

Mode de Nettoyage à la Vapeur

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

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

Entretien et nettoyage

Mode d'Autonettoyage

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

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

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

Sur Certains Modèles:

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

Dépannage

Grilles

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

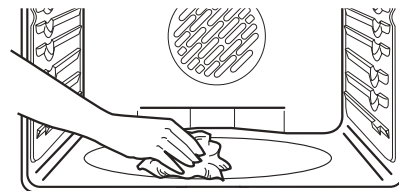
faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez sur les bords gauche et droit.

Service à la clientèle

Éléments Chauffants du Four

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

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



Essuyez la saleté abondante sur le fond du four.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas les positions de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- Ne réchauffez pas d'aliments pour plus de 2 heures.

Le tiroir réchaud gardera chauds à température de service, les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas pour chauffer des aliments froids exceptés pour rendre croustillants des craquelins, frites ou céréales sèches.



Pour Utiliser le Tiroir Réchaud

Pressez la touche **WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)**. « WARMER ON » (RÉCHAUD ALLUMÉ) et « 1 » sont allumés sur l'affichage et « Set » (Régler) commence à clignoter. Sur le pavé numérique, pressez **1** pour Doux, **2** pour Moyen ou **3** pour Vif. L'affichage « 1 » change correspondant au chiffre sélectionné. Le tiroir réchaud se met automatiquement en marche après avoir pressé **1, 2** ou **3**.

« WARMER ON » (RÉCHAUD ALLUMÉ) et le chiffre restent allumés. « Set » (Régler) arrête de clignoter. Sur certains modèles appuyez sur **START (DÉMARRER)**.

Sur certains modèles il n'y a que deux niveaux, **1** pour Doux et **2** pour Vif.

Pour annuler, pressez la touche **WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)**.

NOTE : Presser la touche **CLEAR/OFF (ENLEVER/ÉTEINDRE)** n'éteint pas le tiroir réchaud.

Lorsque vous Utilisez le Tiroir Réchaud

Le tiroir réchaud gardera chauds les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds. Ne pas utiliser pour chauffer des aliments froids exceptés pour rendre croustillants des craquelins, frites ou céréales sèches.

Ne pas recouvrir le tiroir réchaud ou la poêle avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est un excellent isolant et piègera la chaleur en-dessous. Ceci détraquera la performance du tiroir et pourrait endommager le vernis intérieur.

Permettez approximativement 25 minutes pour le préchauffage du tiroir réchaud.

- Ne mettez pas de liquide ou eau dans le tiroir réchaud.

■ Tous les aliments placés dans le tiroir réchaud devraient être recouverts avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

■ Les aliments devraient être gardés chauds dans leurs récipients de cuisson ou transférés dans un plat de service à l'épreuve de la chaleur.

NOTE : Les récipients en plastique ou la pellicule plastique fondra si en contact direct avec le tiroir, poêle ou un ustensile chaud. Le plastique fondu peut ne pas s'enlever et n'est pas couvert sous votre garantie.

- Enlevez les cuillères de service, etc., avant de placer les récipients dans le tiroir réchaud.

Graphique de Sélection de Température

Pour garder plusieurs aliments différents chauds, réglez la commande pour l'aliment nécessitant le réglage le plus élevé.

- La température, le type et la quantité d'aliments, et le temps affecteront la qualité des aliments.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Avec de grandes charges il peut être nécessaire d'utiliser une position plus élevée du tiroir réchaud et de recouvrir quelques aliments cuits.

- N'utilisez pas de récipients en plastique ou pellicule plastique.

Type d'Aliments	Positions de Commande
Ragouts	MED/2
Chili	HI/3
Pizza	MED/2
Pommes de terre, au four	HI/3
Croustilles de Tortilla	LO/1
Gaufres	LO/1

Pour Rendre Croustillants des Articles Rassis

- Mettez les aliments dans des plats ou poêles à bords bas.
- Préchauffez à la commande **LO/1**.
- Vérifiez la croustillance après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

To Warm Serving Bowls and Plates

⚠ AVERTISSEMENT

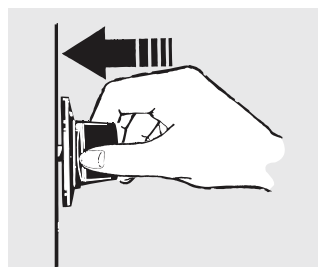
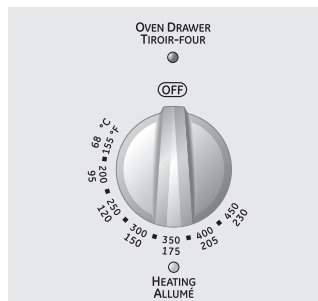
Les plats seront chauds. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez des plats chauds.

Pour réchauffer des bols et assiettes de service, régler la commande à **LO/1**.

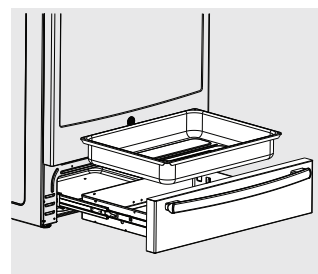
- Utilisez seulement des plats à l'épreuve de la chaleur.
- Si vous voulez chauffer de la vaisselle en porcelaine fine, veuillez vérifier avec le fabricant ou sur les plats pour leur tolérance maximale à la chaleur.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides tout en préchauffant le tiroir.

Utilisation du tiroir de cuisson (certains modèles)

Le tiroir de cuisson peut être utilisé pour cuire des aliments avec les mêmes durées et températures qu'avec un four standard. Les aliments qui conviennent parfaitement à la cuisson dans le tiroir de cuisson comprennent les pizzas, les aliments surgelés, les plats en cocotte, les biscuits, les petits pains et divers types de dessert.



Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.



Pour utiliser le tiroir de cuisson

- 1 Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.
- 2 Laissez le tiroir de cuisson préchauffer.
 - Le voyant lumineux de MARCHE est situé au-dessus du bouton et s'allume lorsque le bouton est sur une position de marche. Il reste ALLUMÉ jusqu'à ce que le bouton soit mis sur la position d'ARRÊT.
 - Le voyant lumineux « Allumé » est situé sous le bouton et s'allume lorsque les éléments chauffants fonctionnent. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant lumineux « Allumé » s'éteint pour la première fois après que le bouton ait été mis en position de marche.

REMARQUES :

- Utilisez toujours la grille de tiroir incluse lorsque vous vous servez du tiroir de cuisson.
- Le tiroir de cuisson ne peut être utilisé pendant l'autonettoyage du four.
- Ne mettez pas d'aliments, de papier d'aluminium ou d'ustensile directement sur le fond du tiroir de cuisson. Utilisez toujours la grille de tiroir fournie.
- Si les aliments doivent être couverts, n'utilisez que du papier d'aluminium ou des couvercles qui résistent aux températures de cuisson. N'utilisez pas de plastique.
- Les aliments cuits dans le tiroir de cuisson doivent avoir une hauteur maximum de 8,9 cm (3-1/2 po).
- Ne mettez pas de liquides dans le tiroir de cuisson.
- Ne mettez jamais de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir de cuisson.

Le tiroir de cuisson utilise moins d'énergie que le four. Les durées de préchauffage suivantes sont nécessaires :

Température désirée du four inférieur	Durée du préchauffage
MAINTIEN AU CHAUD	10 minutes
176,7 °C (350 °F)	15 minutes
218,3 °C (425 °F)	25 minutes

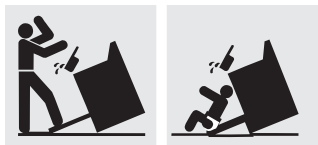
Lors de l'utilisation du réglage de maintien au chaud du tiroir de cuisson

Le réglage de MAINTIEN AU CHAUD du tiroir de cuisson peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de MAINTIEN AU CHAUD pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.

REMARQUE : La température, la quantité et le type d'aliments, ainsi que le contenant et la durée pendant laquelle les aliments restent dans le tiroir affecteront la qualité et la température finale des aliments.

Poussez le bouton et tournez-le pour le mettre sur le réglage de maintien au chaud.

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



AVERTISSEMENT

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

Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

Attrapez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour veiller à ce que le fini de l'appareil ne soit pas endommagé lorsque vous enlevez la colle

laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

REMARQUE : Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.

Boutons de commande

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

Assurez-vous que les boutons sont à la position d'**ARRÊT** et tirez-les hors des tiges pour les nettoyer.

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

Remplacez les boutons à la position d'**ARRÊT** pour assurer un positionnement adéquat.

Tableau de commande

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage.

Consultez les renseignements sur le Verrouillage des commandes dans la section Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif quel qu'il soit. Réactivez les touches après le nettoyage.

Surfaces peintes

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

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

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface.

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

Pour toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable ou pour connaître l'emplacement du détaillant le plus près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces 1 800 661-1616
www.electromenagersge.ca

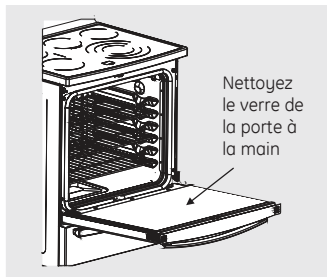
Surface de cuisson en émail vitrifié (certains modèles)

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

Si des produits acides se renversent sur la surface de cuisson quand elle est chaude,

utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour tout autre type d'éclaboussure (de graisse par exemple), lavez la surface refroidie avec de l'eau et du savon ou des nettoyants en poudre. Rincez bien. Polissez-la avec un chiffon doux.



Ne frottez et ne nettoyez pas le joint du four — il présente une très faible résistance à l'abrasion. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, vous devez le faire remplacer.

Nettoyage de la porte

Nettoyage de l'intérieur de la porte :

- Essayez doucement l'intérieur en verre de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyants avec des fibres, abrasifs ou à base d'ammoniaque.

Nettoyage de l'extérieur de la porte :

- Utilisez de l'eau et du savon pour bien nettoyer le haut, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre pour le nettoyage du verre de la porte. Ne laissez pas de l'eau couler dans les ouvertures des événements.

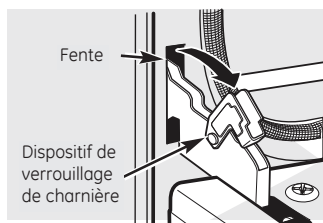
- Si une tache persiste sur les finitions des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.
- Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou d'abrasif fort sur l'extérieur de la porte.

Porte de four amovible (certains modèles)

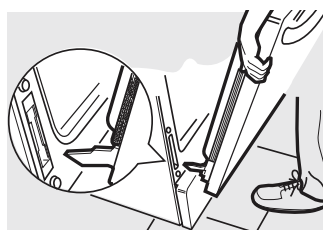
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :



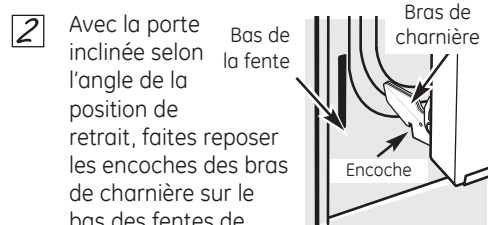
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les déverrouiller.



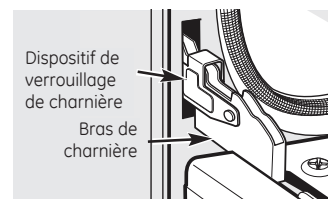
- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
- 3 Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
- 4 Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait, à mi-chemin entre la position d'arrêt du gril et la fermeture totale de la porte.
- 5 Soulevez la porte et tirez dessus jusqu'à ce que le bras de charnière soit sorti de la fente.

Pour remettre la porte en place :

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



- 2 Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches des bras de charnière sur le bas des fentes de charnière. Les encoches des bras de charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes.
- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches ne reposent pas correctement sur le bas des fentes.
- 4 Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut, contre le cadre avant de la cavité du four, pour les verrouiller.



Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

Grilles de four

Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. Les grilles avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées.

Les grilles recouvertes de nickel peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, mais elles perdront de leur lustre et glisseront moins bien. Une fois les grilles de four nettoyées à la main ou dans le four, il faut graisser leurs bords latéraux avec une légère couche d'huile végétale. Cela permet de les faire facilement glisser pour les mettre dans le four et les en sortir.

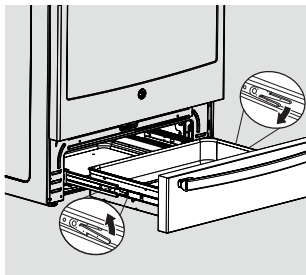
Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle



Tiroir amovible (modèles à tiroir-réchaud uniquement)

REMARQUE : Pour les modèles à tiroir de maintien au chaud électrique, avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir de maintien au chaud est froid.

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

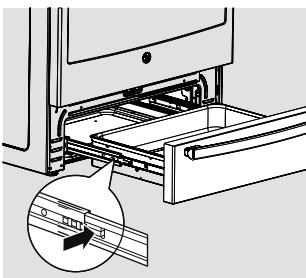
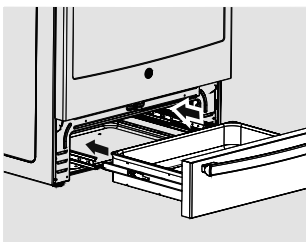
Pour enlever le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

- 2 Ramenez le dispositif de dégagement du rail gauche vers le haut et celui du rail droit vers le bas tout en tirant le tiroir pour le dégager.

Pour remettre le tiroir en place :

- 1 Placez le rail gauche du tiroir sur le guide intérieur du rail gauche et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
- 2 Placez le rail droit du tiroir sur le guide intérieur du rail droit et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
- 3 Poussez le tiroir à fond.



Tiroir amovible (modèles à tiroir de cuisson uniquement)

REMARQUE : Pour les modèles à tiroir de maintien au chaud électrique ou tiroir de cuisson, avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir de maintien au chaud est froid.

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

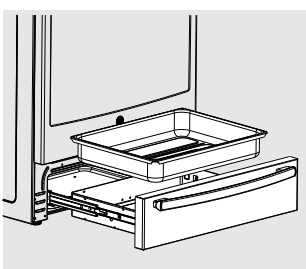
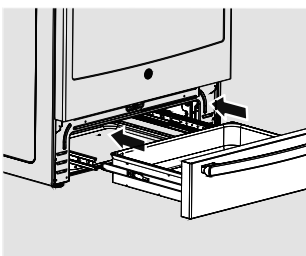
Pour enlever le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

- 2 Appuyez sur les languettes des deux côtés tout en tirant le tiroir pour le dégager.

Pour remettre le tiroir en place :

- 1 Placez le rail gauche du tiroir sur le guide intérieur du rail gauche et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
- 2 Placez le rail droit du tiroir sur le guide intérieur du rail droit et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.
- 3 Poussez le tiroir à fond.



Plateau amovible de tiroir de cuisson

REMARQUE : Pour les modèles à tiroir de maintien au chaud électrique ou tiroir de cuisson, avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir est froid.

REMARQUE : Laissez le tiroir de cuisson refroidir avant d'enlever le plateau.

REMARQUE : Essuyez rapidement les éclaboussures, après chaque utilisation.

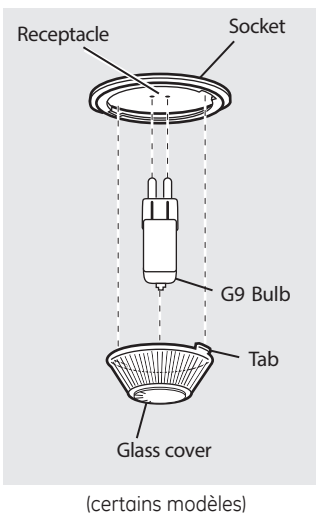
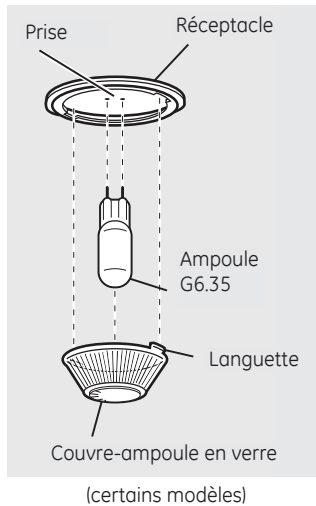
- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.
- Le tiroir de cuisson dispose d'un plateau amovible pour un nettoyage facilité. Nettoyez avec de l'eau savonneuse très chaude et une éponge ou un torchon. Séchez à l'aide d'un linge propre. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour four, tel que Easy-Off®. Assurez-vous de suivre les instructions sur le nettoyant pour four. Remettez le plateau dans le tiroir de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE : L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.



Remplacement de l'ampoule du four

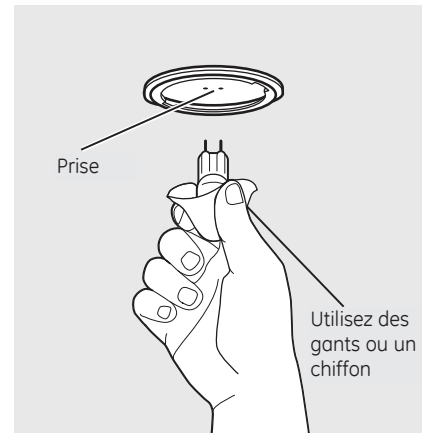
Pour retirer le couvre-ampoule :

- 1 Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.
- 2 À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

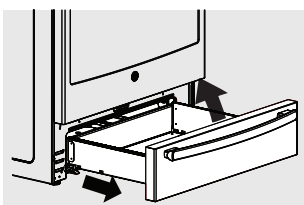
Pour remettre la plaque de protection :

- 1 Utilisez une ampoule halogène de 130 V qui ne dépasse pas 50 W. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Votre modèle est équipé d'un des deux types illustrés à gauche. Pour déterminer quelle ampoule est appropriée, vérifiez les bornes de celle-ci. Les ampoules dotées de 2 broches droites sont des G6.35. Les ampoules dotées de 2 bornes en forme de boucle sont des G9. **(Ne les interchangez pas.)** Vérifiez que l'ampoule de rechange a une tension nominale de 120 ou 130 V (et NON 12 V).
- 2 À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à main nue. Le sébum de la peau endommagera l'ampoule et réduira sa durée de vie.

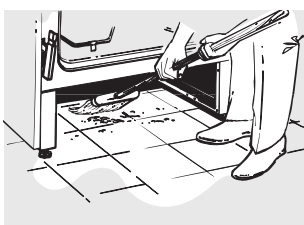
Certains modèles sont fournis avec 2 lampes, une en haut du four et une à l'arrière.



- 3 Poussez l'ampoule à fond dans la prise.
- 4 Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvre-ampoule de 1/4 de tour vers la droite.
Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.
- 5 Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Le tiroir de rangement peut être retiré pour nettoyer sous la cuisinière.



Tiroir de rangement amovible (certains modèles)

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour entreposer les ustensiles de cuisine et de cuisson. Ne rangez pas d'objets en plastique ou en matériau inflammable dans le tiroir.

Le tiroir de rangement peut être retiré pour nettoyer sous la cuisinière. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humides. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

Pour enlever le tiroir de rangement :

- 1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

- 2 Soulevez l'avant du tiroir pour le dégager et le sortir de la cuisinière.

Pour remettre le tiroir de rangement en place :

- 1 Positionnez les butées à l'arrière du tiroir au-dessus des butées à l'intérieur de la cuisinière.
- 2 Faites glisser le tiroir bien droit et jusqu'au fond de manière à ce qu'il soit bien engagé dans les rails à l'intérieur de la cuisinière.

Nettoyage de la surface en verre (certains modèles)



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque produit renversé ou éclaboussure. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

Nettoyage quotidien normal

Utilisez **UNIQUEMENT** le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous :

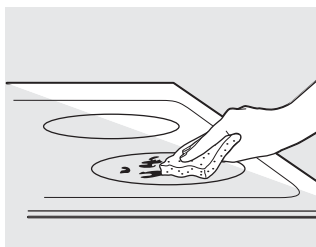
- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
- 2 Une utilisation quotidienne du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.

3 Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson.

4 Utilisez un essuie-tout ou un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® pour nettoyer le dessus de la surface de cuisson.

5 Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

REMARQUE : Il est très important de **NE PAS FAIRE CHAUFFER** la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.



Utilisez un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

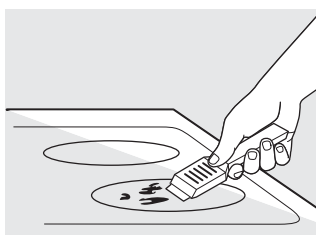
Résidus brûlés

REMARQUE : Votre surface de cuisson en verre peut être **ENDOMMAGÉE** si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés.
- 3 À l'aide du tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.

4 Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.

5 Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® ainsi que tous les produits recommandés sont disponibles auprès de notre Département des pièces de rechange. Consultez les instructions de la section « Pour commander » à la page suivante. **REMARQUE :** N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

Résidus tenaces, brûlés

- 1 Laissez la surface de cuisson refroidir.
- 2 Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
- 3 Après avoir frotté avec le grattoir, étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour retirer tout résidu restant.

4 Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.

Traces métalliques et rayures

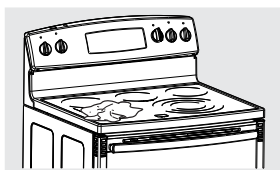
- 1 Faites attention à ne pas faire glisser les marmites et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.

Vous pouvez enlever ces traces avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

- 2 Si vous laissez l'eau des ustensiles possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

Ces marques devraient être immédiatement enlevées (avant de faire de nouveau chauffer la surface de cuisson) ou elles pourraient devenir indélébiles.

REMARQUE : Vérifiez bien que le fond de vos ustensiles est lisse. Dans le cas contraire, ils risqueraient d'endommager la surface de cuisson.



Joint d'étanchéité de surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de surface de cuisson autour du verre, placez un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec un produit nettoyant non abrasif.

Surface en verre : dommages permanents potentiels.

Les éclaboussures des préparations sucrées (comme les confitures, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer la corrosion de la surface de cuisson (non couverte par la garantie) à moins qu'ils ne soient éliminés lorsqu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes.

Veillez à utiliser un grattoir à lame de rasoir neuve et tranchante.

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

- 1 Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
- 2 À l'aide d'un gant isolant :
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple (grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®) pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
 - Retirez la préparation renversée avec des essuie-tout.

- 3 Tout résidu de la préparation renversée devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.
- 4 Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

REMARQUE : Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.



Pour commander

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

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° WX10X300C

Grattoir CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° WX10X0302

Troussen° WB64X5027
(L'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE®
pour surface de cuisson
en céramiquen° WX10X350

Avant de contacter un service de dépannage...

Sécurité



Dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne peuvent pas maintenir une ébullition soutenue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles à fond bien plat et dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface sélectionné.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse	<ul style="list-style-type: none"> Couvrez l'ustensile avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément de surface que vous utilisez.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension	<ul style="list-style-type: none"> Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]). Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT). La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.
L'élément de surface arrête de rougir lorsqu'il est mis à un réglage plus bas	Ceci est normal. L'élément de surface est toujours allumé et chaud.	
Rayures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	<ul style="list-style-type: none"> Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimales deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.
	Ustensiles avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grainnel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Traces de décoloration sur la surface de cuisson	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Nettoyage de la surface en verre</i>.
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la partie <i>Surface en verre : dommages permanents potentiels</i> de la section <i>Nettoyage de la surface en verre</i>.
Corrosion (ou indentation) sur la surface de cuisson	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Activation et désactivation fréquente des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez que des ustensiles à fond plat pour minimiser le nombre d'activations/désactivations.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez ou remplacez l'ampoule.
Le four ne fonctionne pas	La ÷che de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.
	La grille est sur la mauvaise position ou n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du four</i>.
	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Réglage du thermostat du four : Faites-le vous-même!</i>.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à appuyer sur la touche GRILLER HI/LO (Max./min.).
	Position de grille inappropriée.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez le <i>Guide du gril</i>.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu pour le gril.
	La sonde est branchée dans la prise du four. (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez et retirez la sonde du four.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. Utilisez le gril pendant la durée maximale recommandée dans le <i>Guide du gril</i>.
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Réglage du thermostat : Faites-le vous-même!</i>.
La porte du four dévie	La porte est mal positionnée.	<ul style="list-style-type: none"> La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, appuyez sur le coin supérieur.

Avant de contacter un service de dépannage...



Dépannage


Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solutions
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes</i>.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage</i>.
	La sonde est branchée dans la prise du four. (certains modèles)	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la sonde du four.
Crépitement ou craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Il y a trop de saleté.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche ARRÊT. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez jusqu'à ce que le voyant de PORTE VERROUILLÉE  s'éteigne. Une fois le four refroidi, nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage des fours supérieur et inférieur</i>.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
LOCKED (Verrouillage) clignote sur l'affichage	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
LOCKED (Verrouillage) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche ARRÊT. Laissez le four refroidir.
"F-" et un chiffre ou une lettre clignotent sur l'affichage	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de dépannage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Cuisinière verrouillée, message « LOC On » (Commandes verrouillées) sur l'affichage du four ou « LC » sur l'affichage de la surface	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Verrouillage des commandes</i> pour le déverrouillage.
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CUIRE et entrez la température désirée, ou sur la touche AUTONETTOYER et entrez la durée de nettoyage désirée.
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Caractéristiques spéciales des commandes de votre four</i>.
L'affichage clignote	Coupure de courant	<ul style="list-style-type: none"> Remettez l'horloge à l'heure.
Impossible de faire s'afficher « SF » (Arrêt automatique)	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez appuyer simultanément sur les touches GRILLER HI/LO (Max./min.) et CUIRE pendant 3 secondes.
Le mot « Probe » (Sonde) s'affiche (certains modèles)	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	<ul style="list-style-type: none"> Entrez une température de sonde.
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ARRÊT, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
De la vapeur s'échappe de l'évent	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Consultez la section <i>Utilisation de l'autonettoyage des fours supérieur et inférieur</i>.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est temporaire.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de convection se met en marche et s'arrête automatiquement	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Pour fournir une cuisson uniforme optimale, le ventilateur tourne dans les deux sens et s'arrête un instant pour passer de l'un à l'autre. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Ceci est normal.
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Avant de contacter un service de dépannage...



Dépannage

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Il est difficile de faire glisser les grilles de four</i>	Les grilles argentées brillantes ont été autonettoyées.	<ul style="list-style-type: none"> Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam® ou d'autre lubrifiant.
<i>Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque</i>	Le tiroir n'est pas droit.	<ul style="list-style-type: none"> Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	<ul style="list-style-type: none"> Diminuez-en le poids. Répartissez le contenu du tiroir.
<i>Le tiroir-réchaud ou de cuisson ne fonctionne pas</i>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Utilisation du tiroir-réchaud</i>.
<i>Condensation excessive dans le tiroir</i>	Un liquide est présent dans le tiroir.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	<ul style="list-style-type: none"> Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	La température est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> Diminuez la température.
<i>Les aliments s'assèchent dans le tiroir-réchaud</i>	Il y a perte d'humidité.	<ul style="list-style-type: none"> Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	Le tiroir n'est pas bien fermé.	<ul style="list-style-type: none"> Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

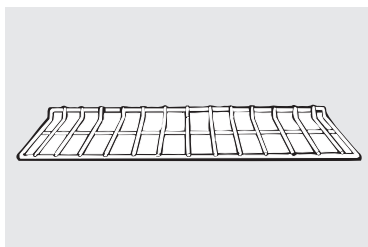
Service à la clientèle

Accessoires.

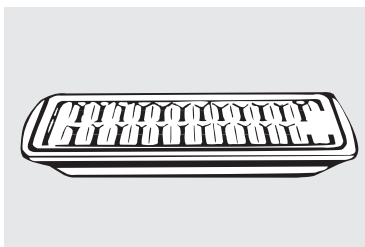


Vous cherchez autre chose?

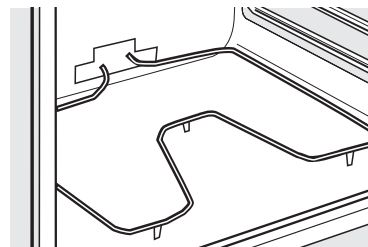
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.



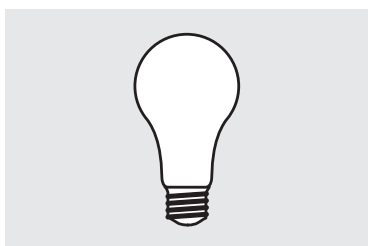
Grilles du four



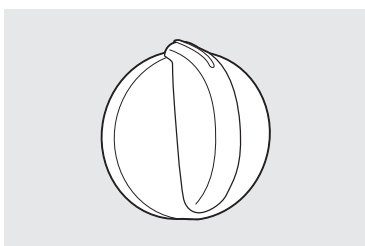
Lèchefrite



Éléments du four



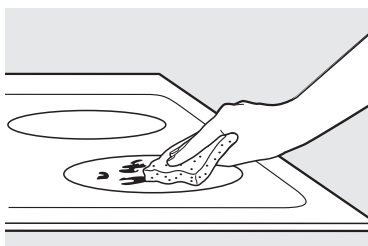
Ampoules électriques



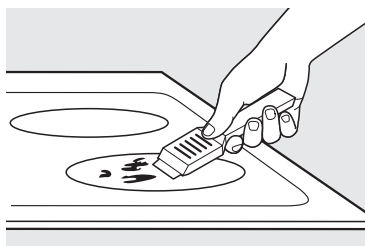
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

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

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

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

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

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

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

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

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

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

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

Notes



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le site www.electromenagersge.ca ou appelez au 1 800 561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Période de garantie :	MC Comercial s'engage à fournir :
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , MC Comercial fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inapproprié de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Les dommages directs et indirects, causés par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES : Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de l'offrir.

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

Garant : MC Comercial
Burlington, Ontario

Sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle



Site Web des électroménagers GE

www.electromenagersge.ca

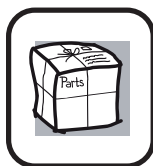
Vous avez des questions ou vous avez besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger le manuel de l'utilisateur en ligne.



Demande de réparation

www.electromenagersge.ca

Le service expert de réparation GE n'est qu'à un pas de chez vous. Composez le 1 800 561-3344, sept jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

Pour toute question concernant l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national des pièces au 1 800 661-1616.



Communiquez avec nous

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :
MC Comercial
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrez votre appareil

www.electromenagersge.ca

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.