



# Electric Coil & Radiant RANGES

*Safety Information*.....2-6

*Operating Instructions*

Clock & Timer ..... 15, 16  
Controls .....10, 11  
Cookware .....9  
Oven .....12-14  
Sabbath Feature .....19, 20  
Self-Cleaning .....22, 23  
Special Features .....18  
Surface Units .....7, 8  
Temperature Conversions .....11  
Thermostat .....21  
Timed Baking and Roasting ..... 17

*Care and Cleaning*.....24-30

*Troubleshooting Tips*..... 31-35

*Accessories*.....36

*Consumer Support*

Consumer Support ..... 40  
Product Registration ..... 37,38  
Warranty .....39

**Owner's Manual**

*Coil Top and  
Radiant Top Models*

*MCBS523*

*MCBS525*

*MCBS585*

*MCB757*

*MCB787*

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

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

Safety Instructions

## **⚠ WARNING!**

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



### ANTI-TIP DEVICE

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

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

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

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) (in Canada, [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)).

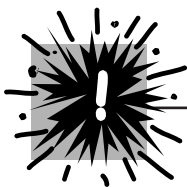
Operating Instructions



## **⚠ 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.

Care and Cleaning



### SAFETY PRECAUTIONS

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

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage drawer, or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Troubleshooting Tips

Consumer Support



## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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



## ⚠️ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
  - Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
  - For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
  - Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
  - Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flame in the oven can be smothered completely by closing the door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.
- REMEMBER:** The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
  - Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
  - Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the storage drawer.

# **IMPORTANT SAFETY INFORMATION.**

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

---



### **OVEN**

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



### **SELF-CLEANING OVEN** *(on some models)*

- 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.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use oven cleaners on self-clean models. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove any broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.



## SURFACE UNITS—ALL MODELS

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

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

Safety Instructions



## **⚠ WARNING!** RADIANT SURFACE UNITS *(on some models)*

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Large scratches or impacts to glass doors or cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this. Please see *Cleaning the glass cooktop* section.
- When the cooktop is cool, use only the recommended cleaning cream to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support



## **⚠ WARNING!** COIL SURFACE UNITS *(on some models)*

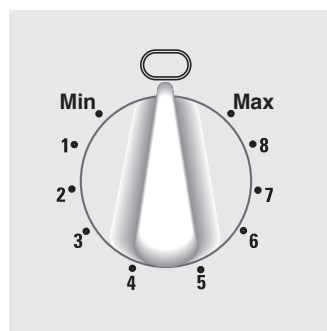
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the **OFF** position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.
- Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- 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 a shock, fire hazard or damage to the range.



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

# Using the surface units.

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

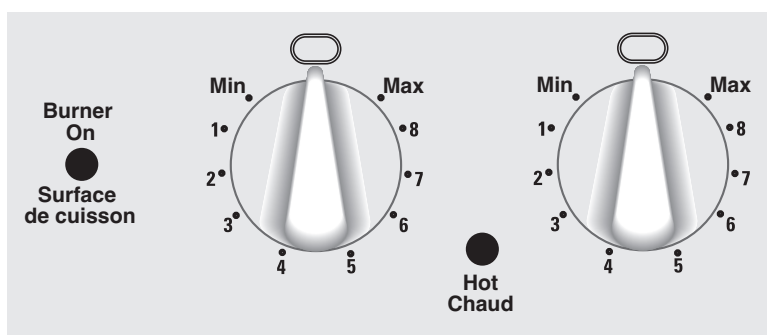


## How to Set

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

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

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

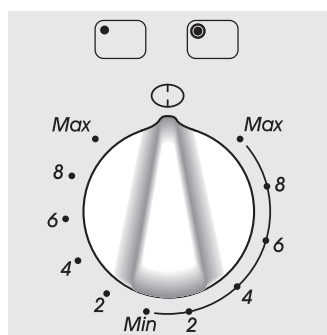


## Indicator Lights (on radiant glass models only)

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

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

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

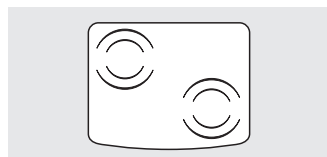
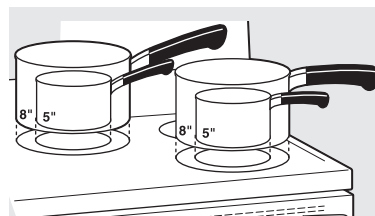


## Dual Surface Unit Control Knob (on some radiant glass models only)

The left rear and the right front surface units have 2 cooking sizes (5" and 8") to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

To use the small surface unit, turn the control knob to the small burner setting.

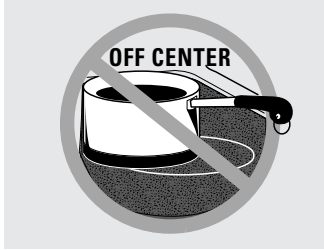
To use the large surface unit, turn the control knob to the large burner setting.



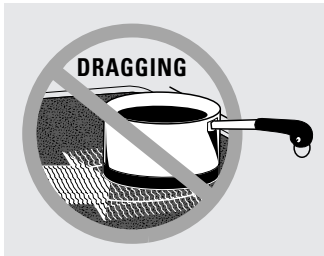
## Using the radiant surface units. *(on some models)*



Never cook directly on the glass.  
Always use cookware.



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



### About the radiant surface units...

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

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

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

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

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

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

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

### Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

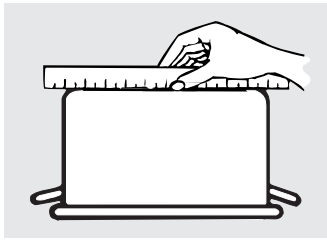
The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

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



# Selecting types of cookware.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.

## **Stainless Steel:**

*recommended*

## **Aluminum:**

*heavy weight recommended*

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

## **Copper Bottom:**

*recommended*

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

## **Porcelain Enamel Covered Cast Iron:**

*recommended*

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

## **Glass-ceramic:**

*usable, but not recommended*

Poor performance. May scratch the surface.

## **Stoneware:**

*usable, but not recommended*

Poor performance. May scratch the surface.

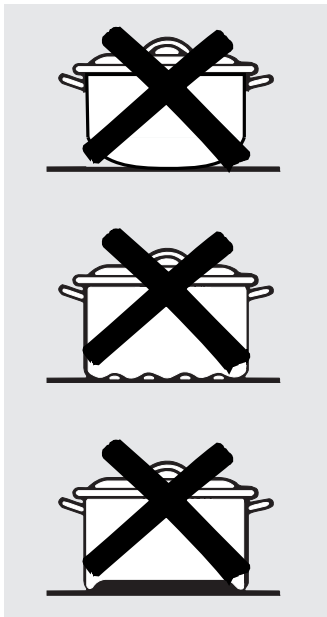
## **Home Canning Tips:**

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

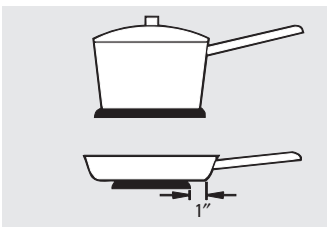
Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

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



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

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

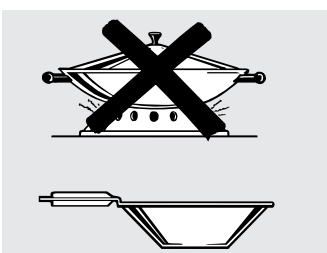


Not over 1 inch

## **Surface Cookware Tips**

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

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



Use only flat-bottomed woks.

## **Wok Cooking**

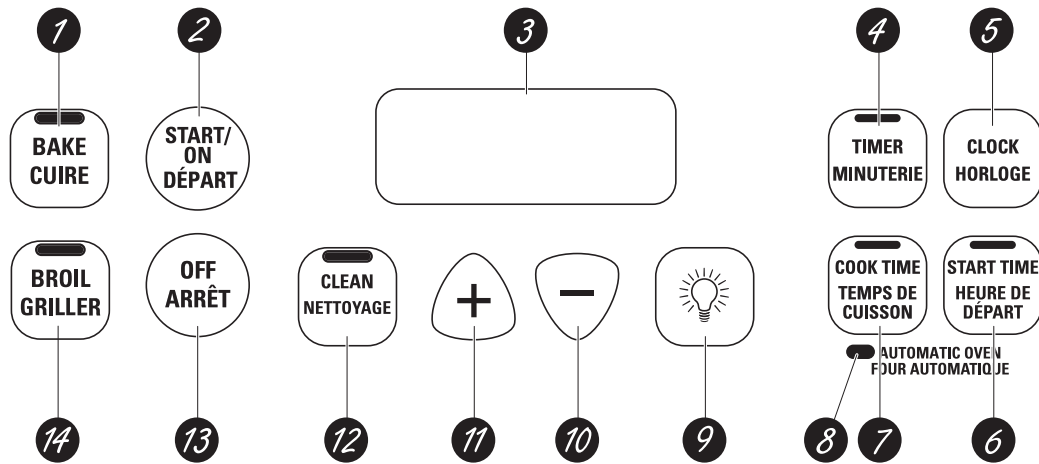
We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

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

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

## Using the oven controls. (on some models)

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



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

- 1 BAKE Pad**  
Touch this pad to select the bake function.  
**BAKE Light**  
Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.
- 2 START/ON Pad**  
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 3 Display**  
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show **PRE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.
- If “F– and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.*  
*If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.*  
*The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.*  
*If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go.*
- Touch the OFF pad.** Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.
- 4 TIMER Pad**  
Touch this pad to select the timer feature. Then touch the **+** and **–** pads to adjust the timer.  
**TIMER Light**  
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.
- 5 CLOCK Pad**  
To set the clock, press this pad twice and then press the **+** and **–** pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
- 6 START TIME Pad (on some models)**  
Use along with the **COOK TIME** or **CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.  
**START TIME Light**  
Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point. Glows when the function has been activated.
- 7 COOK TIME Pad (on some models)**  
Touch this pad and then touch the **+** or **–** pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.  
**COOK TIME Light**  
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



## Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

### 8 **AUTOMATIC OVEN Light** (on some models)

This lights anytime the oven has been programmed using the **COOK TIME** or **START TIME** functions.

### 9 **OVEN LIGHT** or ☀ Pad

Touch this pad to turn the oven light on or off.

### 10 **– Pad**

Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.

### 11 **+ Pad**

Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.

### 12 **CLEAN Pad** (on some models)

Touch this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

#### **CLEAN Light**

Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.

### 13 **OFF Pad**

Touch this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.

### 14 **BROIL Pad**

Touch this pad to select the broil function.

#### **BROIL Light**

Flashes while in edit mode—you can switch from **HI** to **LO BROIL** at this point. Glows when the oven is in broil mode.

### **Indicator Lights** (on some pads)

**EDIT** mode lasts several seconds after the last pad press. **START TIME** and **COOK TIME** will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: **START TIME** is selected with **BAKE**—the **START TIME** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the **BAKE** pad light will light up).

## Temperature Conversions

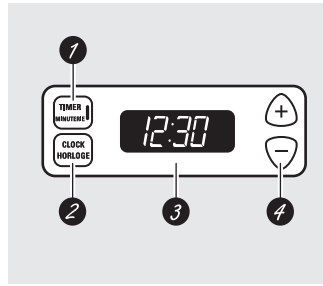
Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

## Power Outage

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

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

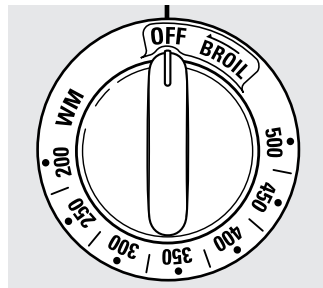
## Using the oven.



Appearance may vary.

### Clock and Timer (on some models)

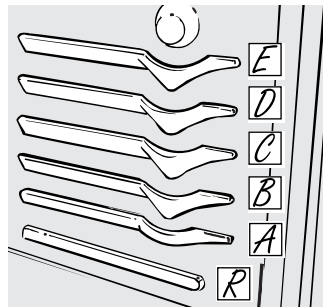
- 1** **TIMER Pad**  
Touch this pad to select the timer feature.
- 2** **CLOCK Pad**  
Touch this pad before setting the clock.
- 3** **Display**  
Shows the time of day and the time set for the timer, cook time or start time.
- 4** **SET +/- Pads**  
These pads allow you to set the clock and timer.



### Oven Temperature Knob (on some models)

Turn this knob to the setting you want.

- The oven cycling light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.



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

### Before you begin...

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

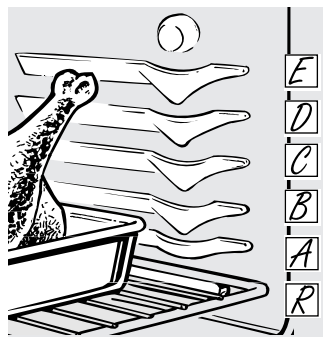
The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through E), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

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

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

**NOTE:** The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (R) position.



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

### How to Set the Oven for Baking or Roasting (on models without an oven temperature knob)

- 1** Touch the **BAKE** pad.
- 2** Touch the **+** or **-** pads until the desired temperature is displayed.
- 3** Touch the **START/ON** pad.
- 4** Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5** Touch the **OFF** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

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

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

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

## Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

*For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.*

*On some models, the display will show "PRE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.*

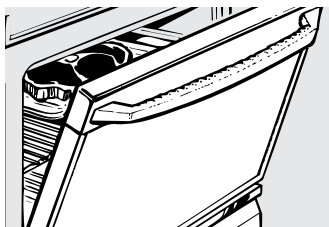
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" from the front of the pan to the front of the shelf.

## Aluminum Foil

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

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

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



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

## How to Set the Oven for Broiling *(on models without an oven temperature knob)*

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
- 2 Follow suggested shelf positions in the *Broiling Guide*.
- 3 Touch the **BROIL** pad once for HI Broil.
- 4 Touch the **START/ON** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **OFF** pad.

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

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

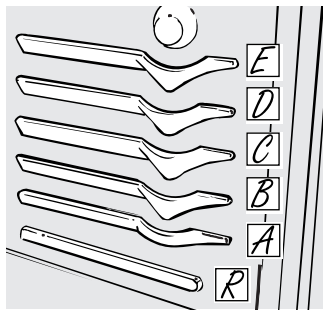
- 3 Touch the **BROIL** pad once for HI Broil.

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

## Using the oven.

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

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



The oven has 5 shelf positions.

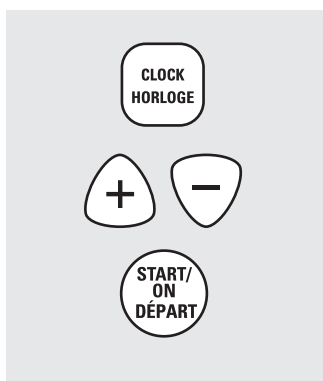
## Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments		
<b>Ground Beef</b>	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	C	10	7-10	Space evenly.		
	4 lbs. (12 patties)	C	15	11			
<b>Beef Steaks</b>	Rare† Medium Well Done	¾ to 1" thick	E	6	Steaks less than ¾" thick are difficult to cook rare. Slash fat.		
		1 to 1 ½ lbs.	D	8			
			D	10			
	Rare† Medium Well Done	1 ½" thick	C	10		8	
		2 to 2 ½ lbs.	C	15			10-12
			D	20			
<b>Chicken</b>	1 whole cut up 2 to 2 ½ lbs., split lengthwise Breast	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.		
		B	25	15			
<b>Bakery Product</b>	Bread (toast)	D	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.		
	English Muffin	E	3-4				
<b>Lobster Tails</b>	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.		
<b>Fish Fillets</b>	1 lb. (¼ to ½" thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.		
<b>Salmon</b>	Steaks	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.		
	Filletts	D	10				
<b>Ham Slices</b> (precooked)	½" thick	C	6	6			
	1" thick	C	8	8			
<b>Pork Chops</b>	2 (½" thick)	C	10	10	Slash fat.		
	Well Done 2 (1" thick) about 1 lb.	C	15	15			
<b>Lamb Chops</b>	Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	D	7	Slash fat.		
			D	10			
	Medium Well Done	2 (1½" thick) about 1 lb.	D	9		6	
			D	14		10	

\*See illustration for description of shelf positions.

## Using the clock and timer *(on some models)*

Not all features are on all models.



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

### To Set the Clock

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

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

If the **+or -** pads are not touched within one minute after you touch the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** pad and reenter the time of day.

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

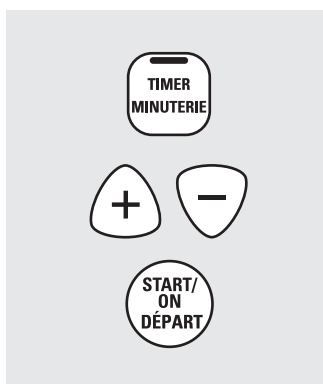
To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is touched.

### To Turn Off the Clock Display

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

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

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



The timer is a minute timer only.  
The **OFF** pad does not affect the timer.

### To Set the Timer

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

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

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

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

## Using the clock, timer. *(on some models)*

*Not all features are on all models.*

### To Reset the Timer

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

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

### To Cancel the Timer

Touch the **TIMER** pad twice.



OR



### End of Cycle Tones *(on some models)*

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

### Power Outage

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

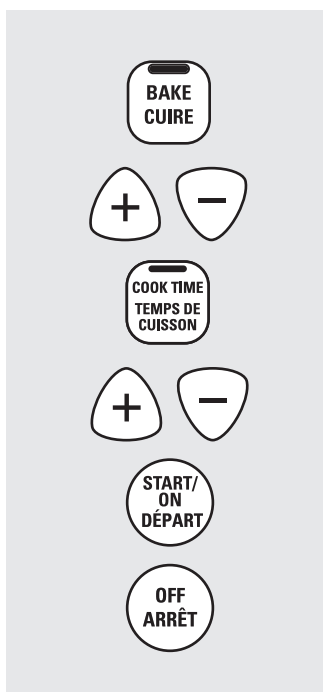
To reset the clock, touch the **CLOCK** pad twice. Enter the correct time of day by touching the **+** or **-** pads. Touch the **START/ON** pad.



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

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

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



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

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

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

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

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

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

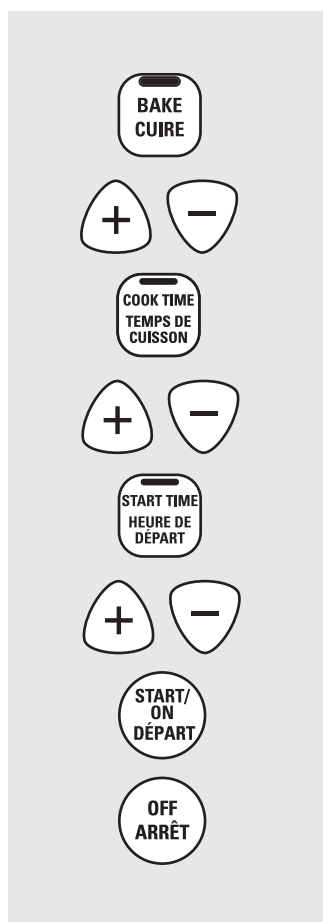
- 5 Touch the **START/ON** pad.

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

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

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

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



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

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

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

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

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

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

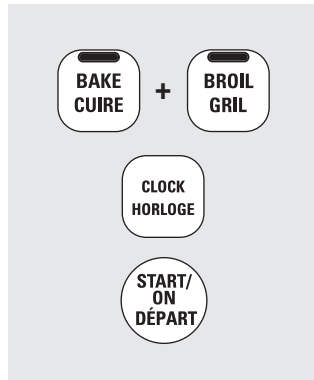
## Special features of your oven control.

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

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

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

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



### 12 Hour Shut-Off

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

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

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

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

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

# Using the Sabbath Feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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

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

## How to Set for Regular Baking/Roasting

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

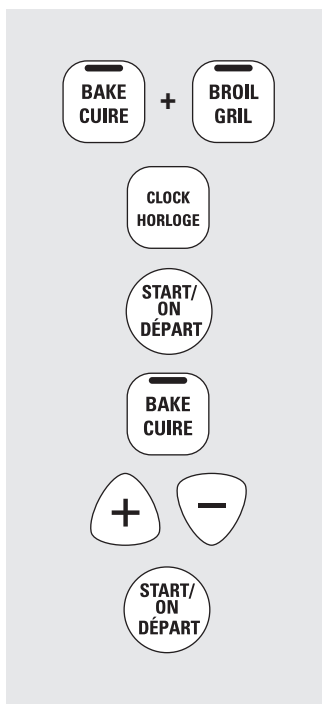
Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

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

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

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

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



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

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

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

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

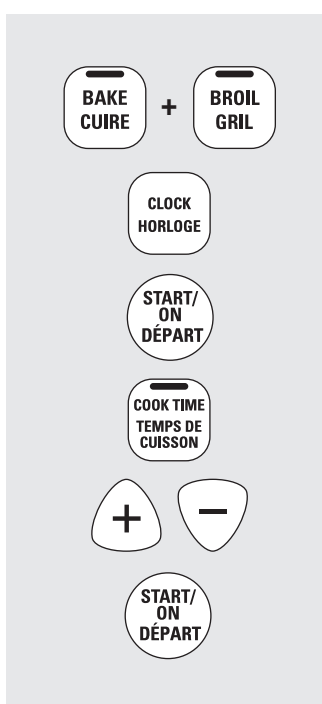
- 1 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
- 3 Touch the **START/ON** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad.
- 5 Touch the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START/ON** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.

- 8 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

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

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

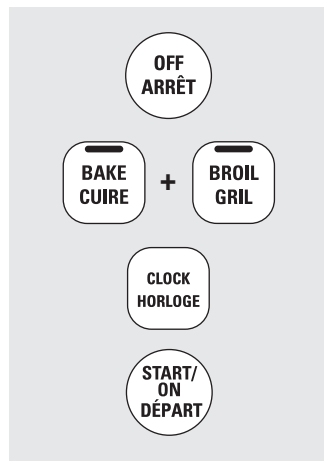
When cooking is finished, the display will change from  $\supset$   $\subset$  to  $\supset$ , indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



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

## Using the Sabbath Feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)



### How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only  $\supset$  is in the display.
- 3 Touch and hold **both** the **BAKE** and **BROIL** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **CLOCK** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the *12 Hour Shut-Off* feature.
- 5 Touch the **START/ON** pad.

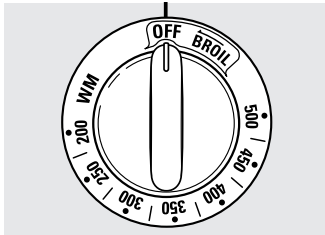
**NOTE:** If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

# Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!

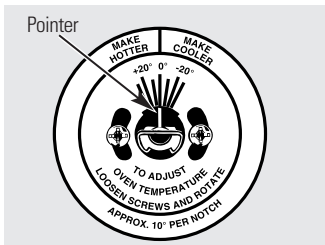
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

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

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



Front of OVEN TEMP knob  
(knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob

## To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

- 1 Pull the Oven Temp knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting **before** making any adjustments.
- 2 Loosen both screws on the back of the knob.
- 3 To **increase** the oven temperature, move the pointer toward the words **"MAKE HOTTER."**

To **decrease** the oven temperature, turn the pointer toward the words **"MAKE COOLER."**

Each notch changes the temperature by 10°F.

- 4 Tighten the screws.

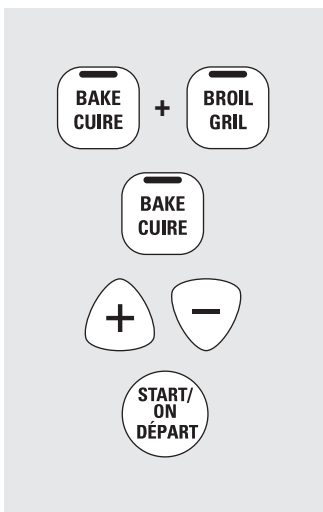
- 5 Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft.

## To Adjust the Thermostat on Other Models

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

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

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



# The type of margarine will affect baking performance!

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

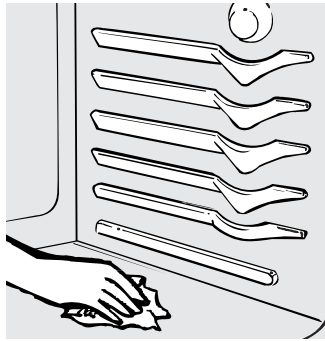
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

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

## Using the self-cleaning oven. (on some models)

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

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



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

### Before a Clean Cycle

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

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

The oven shelves can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

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

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

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

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

**CAUTION:** The grates and drip pans (on some models) should never be cleaned in the self-cleaning oven.

**Do not use commercial oven cleaners or oven protectors in or near the self-cleaning oven.** A combination of any of these products plus the high clean cycle temperatures may damage the porcelain finish of the oven.

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

### How to Set the Oven for Cleaning

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

1 Latch the door.

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

2 Touch the **CLEAN** pad.

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

The Clean Time is normally 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

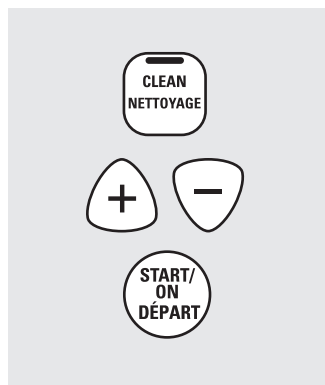
4 Touch the **START/ON** pad.

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

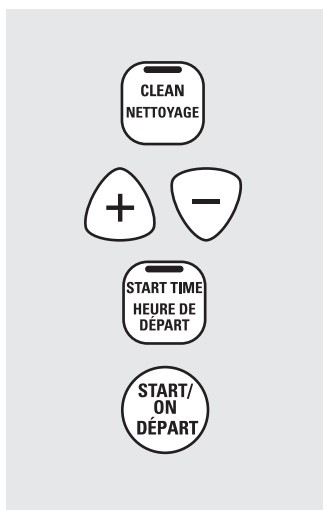
While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **CLEAN** pad.

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

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



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



### How to Delay the Start of Cleaning

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

1 Latch the door.

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

2 Touch the **CLEAN** pad.

3 Touch the **+** or **-** pads to set the Clean Time.

The Clean Time is preset for 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven. If a different Clean Time is desired, touch the **+** or **-** pads until the desired Clean Time is displayed.

4 Touch the **START TIME** pad.

Change the Start Time by touching the **+** or **-** pads. The start time will appear in the display.

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

The self-clean cycle will automatically begin at the time set.

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

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

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

### To Stop a Clean Cycle

Touch the **OFF** pad.

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

### After a Clean Cycle

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

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

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

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

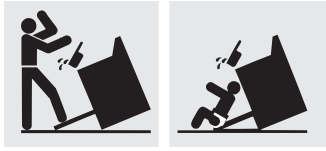
■ You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

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

■ If the shelves become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.

## Care and cleaning of the range.

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



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

when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

### Oven Interior (non-self clean models)

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

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

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



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

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

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

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

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

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

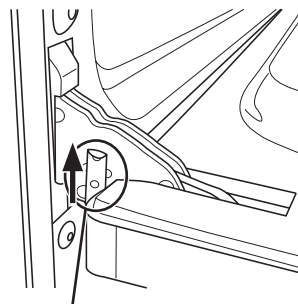
Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

## Lift-Off Oven Door

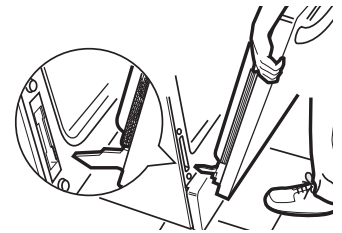
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

### To Remove the Door:

1. Fully open the oven door.
2. With thumb and forefinger, pull the hinge lock on each hinge up to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door at near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 3" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



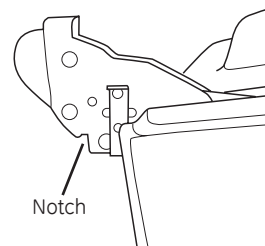
Pull hinge locks up to unlock



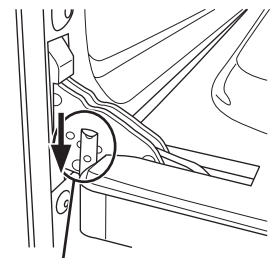
Removal position

### To Replace the Door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms are not seated correctly onto the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat Step 2.
4. Push the hinge locks down to the locked position
5. Close the oven door.

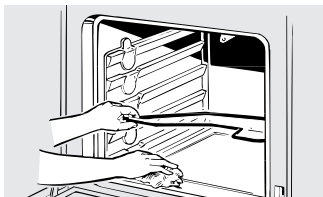


Notch



Push hinge locks down to lock





### Oven Heating Elements

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

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

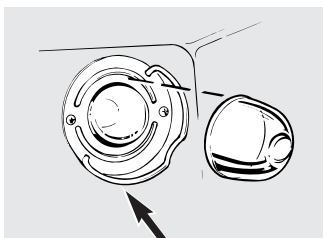


### Oven Shelves

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

**NOTE:** Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.

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



Wire cover holder

### Oven Light Replacement (on some models)

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

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

#### To remove the cover:

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

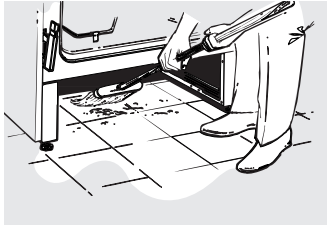
Do not remove any screws to remove the cover.

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

#### To replace the cover:

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

## Care and cleaning of the range.



Clean under the range.

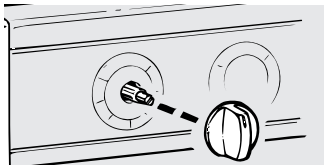
### Storage Drawer Removal (on some models)

To remove the storage drawer:

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

To replace the storage drawer:

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



Pull the knob straight off the stem.

### Control Panel and Knobs

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

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

The control knobs may be removed for easier cleaning.

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

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

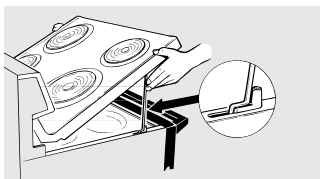
Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.

**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.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

**Lift-Up Cooktop** (on some models)

Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

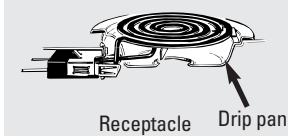
The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

**NOTE:** Do not lift the cooktop on radiant top models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

Surface unit

**Surface Units** (on some models)

Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

**To remove a surface unit:**

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

**To replace a surface unit:**

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.



Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

**Drip Pans** (if included)

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

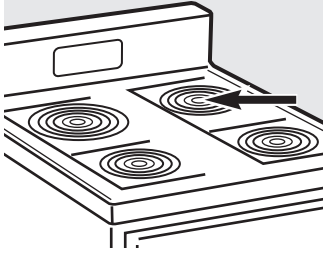
The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

**NOTE:** Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.

## Care and cleaning of the range.



### Oven Vent

On glass cooktop models, the oven is vented through an opening at the rear of the cooktop.

On coil cooktop models, the oven is vented through an opening under the right rear surface unit.

**Never cover the opening with aluminum foil or any other material.**

### Painted Surfaces *(on some models)*

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

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

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

### Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

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

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

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

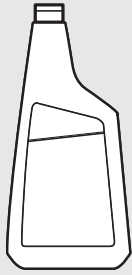
**National Parts Centre 1.800.661.1616**

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

### Glass Window *(on some models)*

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

## Cleaning the glass cooktop. *(on some models)*



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

### Normal Daily Use Cleaning

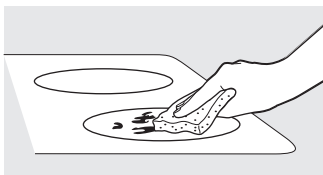
**ONLY** use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

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

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

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

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



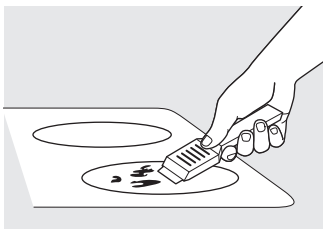
Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

### Burned-On Residue

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

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

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



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

**NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.

### Heavy, Burned-On Residue

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

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

## Cleaning the glass cooktop. *(on some models)*

### Metal Marks and Scratches

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

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

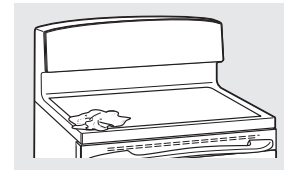
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

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

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

### Cooktop Seal

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



## Glass surface—potential for permanent damage.

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

*Be sure to use a new, sharp razor scraper.*

*Do not use a dull or nicked blade.*

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
- Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - Remove the spill with paper towels.
- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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

### To Order Parts

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

**National Parts Centre**      **1.800.661.1616**

**Ceramic Cooktop Cleaner** . . . . . # WG02L01584 / WG02L06894

**Ceramic Cooktop Scraper** . . . . . # WG02A00485 / WG02A01951

**Kit** . . . . . # WB64X5027  
(Kit includes cream and cooktop scraper)

**Cleaning Pads for**

**Ceramic Cooktops** . . . . . # PM29106-10

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

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

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

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Coil Cooktops</b>		
<b>Surface units not functioning properly</b>	The surface units are not plugged in solidly.	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	Sensi-Temp Technology sensor cap is overly soiled.	• Clean Sensi-temp Technology sensor cap per cleaning the range section.
	Sensi-Temp sensor cap stuck or will not flex up and down.	• Call a qualified technician for replacement. Replace coil surface units only with the exact replacement part.
<b>Oven—All Models</b>		
<b>Oven light does not work</b>	Light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
<b>Oven will not work</b>	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	On self-cleaning models, door left in the locked position.	• If necessary, allow the oven to cool then unlock the door.
<b>Food does not bake or roast properly</b>	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!</i> section.



<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Food does not broil properly</b>	Oven is not set to <b>BROIL</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the <b>BROIL</b> position. On models with a <b>BROIL</b> pad, make sure it is turned on.</li> </ul>
	Door not open to the broil stop position as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Improper shelf position being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Broiling guide</i>.</li> </ul>
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.</li> </ul>
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>For best results, use a pan designed for broiling.</li> </ul>
<b>Control signals after entering cooking time or delay start</b>	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling guide</i>.</li> </ul>
	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the <b>BAKE</b> pad and desired temperature or the <b>CLEAN</b> pad and desired clean time.</li> </ul>
<b>Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone</b>	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact installer or electrician to correct miswire.</li> </ul>

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

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

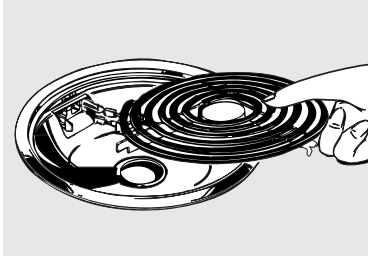
<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent</b>	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the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

## Accessories.

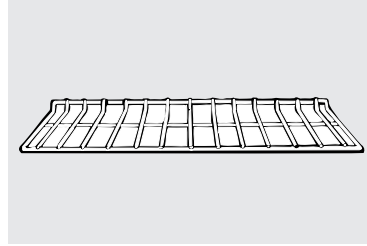


### Looking For Something More?

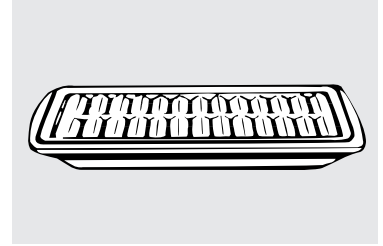
To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at **1.800.661.1616**.



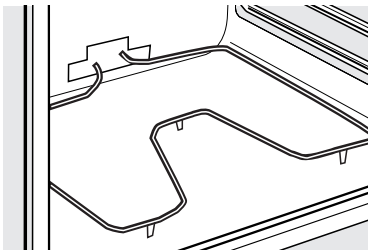
Surface Elements & Drip Pans



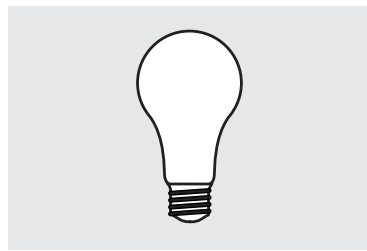
Oven Racks



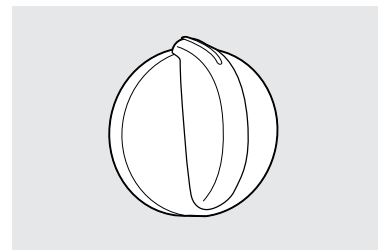
Broiler Pan



Oven Elements



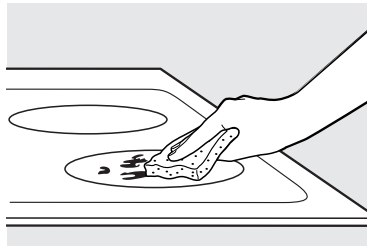
Light Bulbs



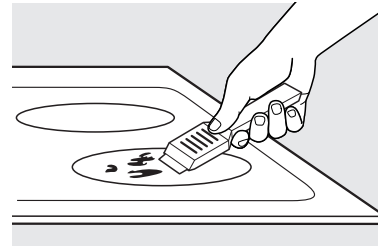
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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

***NOW AVAILABLE*** for your range:

Our innovative, self-cleanable porcelain-coated oven racks!

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

---

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.

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

# Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centres, or an authorized Customer Care<sup>®</sup> technician. To schedule service, 24 hours a day, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of:	MC Commercial Inc. Will Provide:
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , MC Commercial Inc. will also provide, <b>free of charge</b> , all labor and related service to replace the defective part.

## What MC Commercial Inc. Will Not Cover:

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

**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. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location.

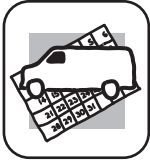
Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs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

**Warrantor: MC Commercial Inc.  
Burlington, Ontario**

Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Troubleshooting Tips
Consumer Support

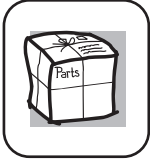
## ***Consumer Support.***

---



### *Schedule Service*

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



### *Parts and Accessories*

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.moffatappliances.ca](http://www.moffatappliances.ca)

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

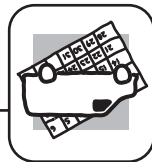
MC Commercial Inc.  
1 Factory Lane  
Moncton, New Brunswick  
EIC 9M3



## Service à la clientèle.

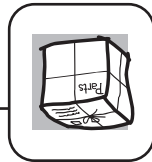
### Prise de rendez-vous

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



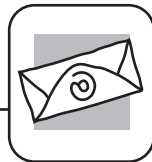
### Pièces et accessoires

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



### Pour nous contacter

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



1 Factory Lane  
Moncton, Nouveau-Brunswick  
E1C 9M3

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

# Cuisinière électrique – Garantie.



Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous 24 heures sur 24, appelez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

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

## Pendant une période de:

**MC Commercial Inc. remplacera ce qui suit :**

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

## Instructions de sécurité

## Mode d'emploi

**Ce que MC Commercial Inc. ne couvre pas:**

- Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.
- Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.
- Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durs, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.

## Entretien et nettoyage

- Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.
- Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
- Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

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

Cette garantie est 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. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE.

Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de n'utiliser que des pièces d'origine spécifiées de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE. Dans certains États ou province, 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'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

**Garant : MC Commercial Inc.  
Burlington, Ontario**

## Service à la clientèle

## Dépannage

Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de n'utiliser que des pièces d'origine spécifiées de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE. Dans certains États ou province, 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'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

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

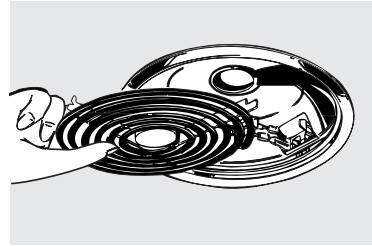
<b>Instructions de sécurité</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>Dépannage</b>	<b>Service à la clientèle</b>
---------------------------------	----------------------	-------------------------------	------------------	-------------------------------

**Accessoires.**

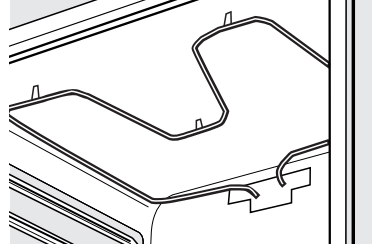


**Vous cherchez autre chose?**

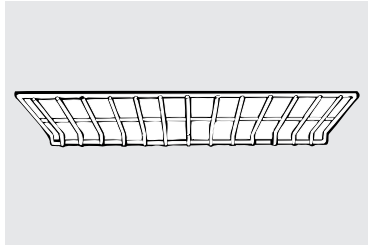
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.651.1616**.



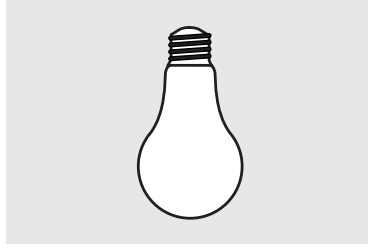
Éléments de surface et  
cuvettes de propreté



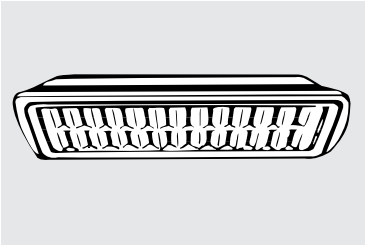
Éléments du four



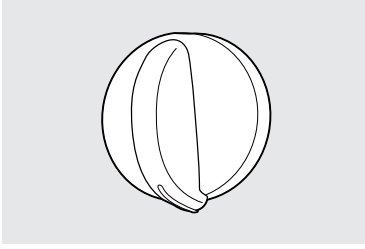
Grilles du four



Ampoules électriques



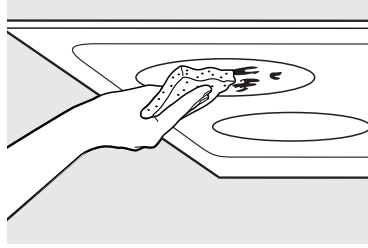
Lèche-frite



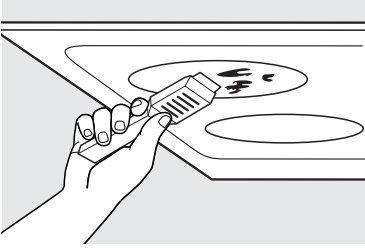
Boutons



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 cuisine :

Une innovation : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

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

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



Problème	Causes possibles		Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!</i>	
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.	
L'afficheur est effacé	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réarmez le coupe-circuit.	
Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait été déclenché.	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	• Consultez la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i> .	
La porte du four est tordue	La porte n'est pas à sa bonne place.	• Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.	
Le four cliquette	C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.	• C'est normal.	
« F » – et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	Vous avez un code d'erreur de fonction.	• Appuyez sur la touche <b>OFF (ARRÊT)</b> . Essayez de réactiver les commandes.	• Débrancher complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebrancher-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente.
Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.	Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>OFF (ARRÊT)</b> , en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.	• Reprogrammez l'horloge.	
L'afficheur n'indique pas SF	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches <b>BROIL (GRIL)</b> et <b>BAKE</b> et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.	

**Problème**

*Les aliments ne grillent pas correctement*

**Causes possibles**

Le four n'est pas réglé sur **BROIL (GRIL)**.

**Solution**

- Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position **BROIL (GRIL)** sur les modèles avec une touche **BROIL (GRIL)**, assurez-vous que cette touche a bien été mise.
- Voyez la section *Utilisation du four*.

La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade.

comme c'est recommandé.

Mauvaise position de grille utilisée.

- Voyez le *Guide de cuisson au gril*.

- Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.

Aliments cuits dans un ustensile chaud.

- Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.

Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.

- Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
- Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril*.

*La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en marche différée*

Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.

- Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et la température souhaitée ou la touche **CLEAN (NETTOYAGE)** et la durée de nettoyage souhaitée.

*L'afficheur indique bad, puis Linc avec une tonalité forte*

Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.

- Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.





Problème/Causes possibles/Solution	
<p><b>Surfaces de cuisson serpentin</b></p> <p><b>Les unités de surface ne fonctionnent pas bien</b></p> <p>Les unités de surface ne sont pas bien branchées.</p> <p>● Les contrôles en position OFF (arrêt), vérifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.</p> <p>● Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.</p> <p>Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.</p> <p>Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.</p> <p>● Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.</p> <p>Le bouchon du capteur de Technologie Sensible à la Température est excessivement sale.</p> <p>● Nettoyez le bouchon du capteur de Technologie Sensible à la Température en nettoyant la section de la cuisinière.</p> <p>Le bouchon du capteur Sensible à la Température est coincé ou ne monte et ne descend pas.</p> <p>● Remplacez les brûleurs de surface à bobines seulement avec la pièce de remplacement exacte.</p>	<p><b>Four – tout modèles</b></p> <p><b>L'ampoule du four ne marche pas</b></p> <p>L'ampoule est desserrée ou défectueuse.</p> <p>● Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.</p> <p>Le commutateur qui commande la lumière est cassé.</p> <p>● Appelez le service.</p> <p><b>Le four ne marche pas</b></p> <p>La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.</p> <p>Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p> <p>● Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.</p> <p>Sur les modèles auto-nettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.</p> <p>● Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.</p> <p>Commandes du four mal réglées.</p> <p>● Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.</p> <p><b>Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement</b></p> <p>Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.</p> <p>● Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.</p> <p>Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.</p> <p>● Voyez la section <i>Utilisation du four</i>.</p> <p>Le thermostat du four a besoin d'être réglé.</p> <p>● Voyez la section <i>Réglage du thermostat du four – faites-le vous-même!</i></p>

# Avant d'appeler le réparateur...

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



Instructions de sécurité	Mode d'emploi	Entretien et nettoyage	Dépannage	Service à la clientèle	
<b>Surfaces de cuisson radiant</b>					
<p><b>Problème</b></p> <p>Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement</p>	<p><b>Causes possibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disparu.</li> <li>• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour de cuisson sont mal réglées.</li> </ul>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplochez le fusible ou réarmorez le coupe-circuit.</li> <li>• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour de cuisson sont mal réglées.</li> </ul>	<p><b>Problème</b></p> <p>Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre</p>	<p><b>Causes possibles</b></p> <p>Mauvaises méthodes de nettoyage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages.</li> <li>• Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.</li> <li>• Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.</li> </ul>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous à la section <i>Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.</li> <li>• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.</li> <li>• Voyez <i>Surface en verre—possibilités de dommages permanents à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre</i>.</li> </ul>
<p><b>Problème</b></p> <p>Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide</p>	<p><b>Causes possibles</b></p> <p>Mauvais ustensiles utilisés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.</li> </ul>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.</li> </ul>	<p><b>Problème</b></p> <p>Plastique fondu sur la surface</p>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appellez un technicien qualifié pour la remplacer.</li> </ul>	
<p><b>Problème</b></p> <p>Plastique fondu sur la surface de cuisson</p>	<p><b>Causes possibles</b></p> <p>Surfaces chaudes sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.</p>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélangez sucre chaud renversé sur la surface de cuisson.</li> </ul>	<p><b>Problème</b></p> <p>Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson</p>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.</li> </ul>	
<p><b>Problème</b></p> <p>Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface</p>	<p><b>Causes possibles</b></p> <p>Mauvais ustensiles utilisés.</p>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.</li> </ul>	<p><b>Problème</b></p> <p>Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface</p>	<p><b>Solution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.</li> </ul>	

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

### Marques métalliques et rayures

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

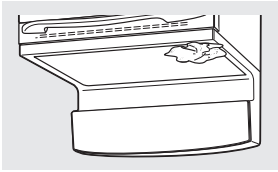
d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

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

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

### Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

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



## Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

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

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

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

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

### Pour commander des pièces

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

- Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique** ..... n° WG02L01584 / WG02L06894
- Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique** ..... n° WG02A00485 / WG02A01951
- Nécessaire** ..... n° WB64X5027
- (Nécessaire comprenant la crème nettoiyante et le grattoir)
- Tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique** ..... n° PM29106-10

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

## Nettoyage après un usage quotidien normal

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

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

1 Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.

2 L'utilisation quotidienne d'un nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.

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



3 Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyeur directement sur la surface de cuisson.

4 Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.

5 Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

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

### Instructions de sécurité

### Mode d'emploi

### Entretien et nettoyage

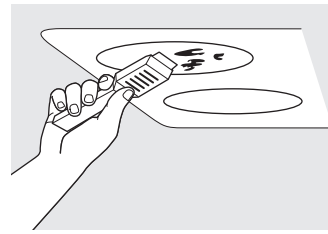
### Dépannage

### Service à la clientèle

## Résidus brûlés importants

1 Laissez la surface de cuisson refroidir.

2 Servez-vous d'un grattoir à une lame d'environ 15° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.



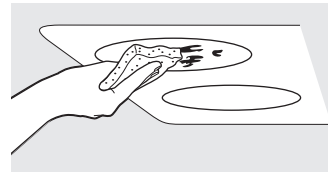
**REMARQUE :** N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

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

1 Laissez la surface de cuisson refroidir.

2 Répartissez quelques gouttes du nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.

3 À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.



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

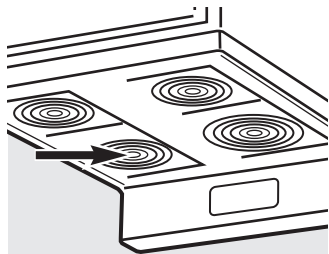
4 Si le reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.

5 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.

4 Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

# Entretien et nettoyage de la cuisinière.



## Évent du four

Sur les modèles à surface de cuisson en verre, le four est aéré par une ouverture située à l'arrière de la surface de cuisson.

Sur les modèles à surface de cuisson en verre, le four est aéré par une ouverture située à l'arrière de la surface de cuisson.

Sur les modèles à surface de cuisson en serpentin, le four est aéré par une ouverture située sous l'élément de surface arrière droit.

## Surfaces peintes (sur certains modèles)

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints. N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyeurs commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyant abrasif. Ils endommageront la surface. Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linges humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linges propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linges sec, propre.

## Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

**N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.** Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable. Centre national de pièces 1.800.661.1616 [www.electromenagerstmoft.ca](http://www.electromenagerstmoft.ca)

## Fenêtre en verre (sur certains modèles)

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

Après avoir nettoyé sous la surface de cuisson avec de l'eau légèrement savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites attention de ne pas vous coincer les doigts

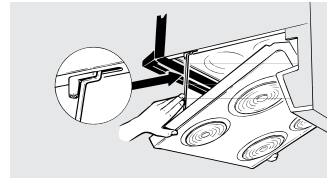
Pour abaisser la surface de cuisson, poussez vers l'arrière les tiges et abaissez doucement la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

**NOTE :** Ne soulevez jamais la surface de cuisson sur les modèles à surface radiante. En soulevant la surface de cuisson, vous risquez d'endommager votre cuisinière, et d'empêcher son bon fonctionnement.

**Surface de cuisson basculante (sur certains modèles)**

Certains modèles ont une surface de cuisson que vous pouvez soulever pour nettoyer plus facilement. Vous pouvez soulever toute la surface de cuisson, et le soutenir en position élevée.

Vous n'avez pas besoin d'enlever les éléments de surface, mais vous pouvez enlever un pour soulever plus facilement la surface de cuisson. Il y a deux soutiens de côté qui se verrouillent en position quand la surface de cuisson est soulevée.



Assurez-vous que toutes les unités de surface soient en position Off (arrêt) avant de soulever la surface de cuisson.

**Unités de surface (sur certains modèles)**

Assurez-vous que les contrôles soient en position Off (arrêt) et que les unités de surface soient froides avant d'essayer de les enlever. Pour nettoyer les unités de surface, tournez le contrôle à son réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpents brûleront toute la saleté.

**Pour enlever une unité de surface :**  
Pour enlever les cuvettes de propreté afin de les nettoyer, vous devez d'abord enlever les unités de surface.

Soulevez l'unité de surface environ 1 pouce au dessus de la cuvette de propreté et faites-la sortir en tirant.

Ne soulevez jamais l'unité de surface plus d'un pouce. Si vous le faites, il risque de ne pas reposer à plat sur la cuvette de propreté quand vous le rebranchez. Si vous soulevez souvent l'unité de surface plus d'un pouce au dessus de la cuvette de propreté, vous endommagerez la prise de façon permanente.

**Cuvettes de propreté (si compris)**

Enlevez les unités de surface. Soulevez ensuite les cuvettes de propreté.

Placez-les dans un récipient fermé. Ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et séchez. Vous pouvez également laver les cuvettes de sécurité dans une lavuse à vaisselle.

Nettoyez souvent la surface située sous les cuvettes de sécurité. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

Ne recouvrez pas de papier aluminium les cuvettes de propreté. Si vous utilisez du papier aluminium tellement près de la prise, vous risquez d'occasionner des secousses, un incendie ou des dommages à la cuisinière.

**NOTE :** Ne nettoyez jamais les cuvettes de propreté dans le four autonettoyant.



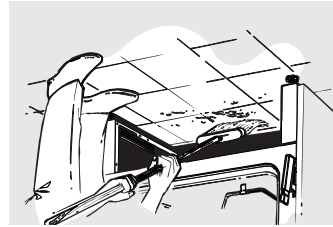
Ne plongez jamais les unités de surface dans des liquides quelconques.  
Ne nettoyez jamais les unités de surface dans une lavuse à vaisselle.  
Ne pliez jamais les contacts de l'unité de surface.  
N'essayez jamais de nettoyer, d'ajuster ou de réparer de quelque manière que ce soit la prise.

## Entretien et nettoyage de la cuisinière.

### Enlèvement du tiroir de rangement (sur certains modèles)

#### Pour enlever le tiroir de rangement:

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

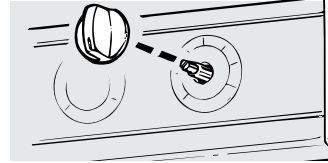


Nettoyez sous votre cuisinière.

### Panneau de contrôle et boutons

Vous devez essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation du four. Utilisez un linge humide pour nettoyer ou rincer. Pour nettoyer, utilisez une solution d'eau légèrement savonneuse ou un solution de 50/50 de vinaigre et d'eau. Pour rincer, utilisez de l'eau pure. Faites sécher et polissez avec un linge sec.

N'utilisez jamais de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon de recourage en matière plastique ou de nettoyant pour four sur le panneau de contrôle. Ils endommagent la surface.



Tirez le bouton droit pour le faire sortir de sa tige.

### Surface de cuisson en porcelaine vitrifiée (sur certains modèles)

La surface de la porcelaine vitrifiée est solide, mais elle peut se casser si on l'utilise mal. Cette surface résiste aux acides. Cependant, il faut enlever tout aliment acide qui se répand sur cette surface (jus de fruits, tomate ou vinaigre).

Si de l'acide se répand sur la surface de cuisson alors qu'elle est chaude, utilisez une serviette en papier sèche ou un linge sec pour

L'enlever immédiatement. Quand la surface a refroidi, lavez avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour d'autres élaboussures comme les projections de gras, lavez avec de l'eau et du savon ou des poudres nettoyantes quand la surface a refroidi. Rincez bien. Polissez avec un linge sec.

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter leur nettoyage. Assurez-vous que les boutons soient en position **OFF (ARRÊT)** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

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

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

**Porte de four amovible**

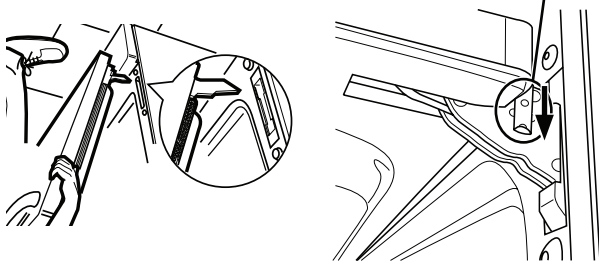
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

**Pour enlever la porte :**

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Avec le pouce et l'index, tirez sur le dispositif de chaque charnière vers la position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 3 po (8 cm) du cadre du four.
4. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

**Pour remettre la porte en place :**

1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches des bras de charnière gauche sur le bas des fentes de charnière gauche. Les encoches des bras de charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes. Répétez la même procédure du côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches des charnières ne reposent pas correctement sur le bas des fentes. Soulevez la porte et répétez l'étape précédente.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.

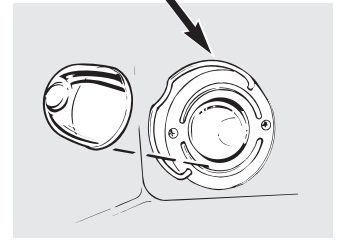


**ATTENTION :** Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.

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

**Pour enlever la protection :**

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



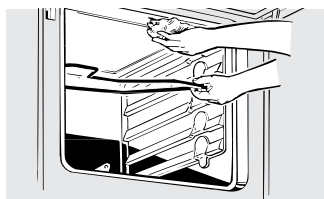
- 2 Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

**Pour remettre la protection :**

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

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

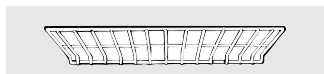




Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

### Éléments de chauffage du four

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



### Grilles du four

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

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

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



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

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

Ne pulvérisiez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, le nettoyage peut laisser des marques.

Le nettoyage de la cuisinière doit être fait régulièrement. Ne pulvérisiez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, le nettoyage peut laisser des marques.

Le nettoyage de la cuisinière doit être fait régulièrement. Ne pulvérisiez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, le nettoyage peut laisser des marques.

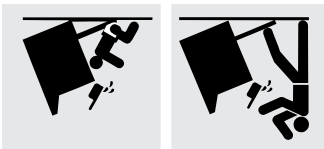
### Intérieur du four (modèles qui ne sont pas autonettoyants)

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

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

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

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



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

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

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

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

## Entretien et nettoyage de la cuisinière.

*Vous devez fermer la porte du four et bien régler tous les contrôles pour permettre au cycle de bien fonctionner.*

**Comment différer le début de l'autonettoyage**

Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à différer le début de l'autonettoyage pendant une période spécifique, puis pour l'arrêter automatiquement.

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

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



1

Verrouillez la porte.

**NOTE :** Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas arriver à faire bouger le verrou. Laissez le four refroidir.

2

Appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.

3 À l'aide des touches + ou -, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.

La durée de nettoyage est préétablie à 4 heures et 20 minutes. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four. Si vous désirez une autre durée de nettoyage, appuyez sur la touche + ou - jusqu'à afficher la bonne durée de nettoyage.

6

Faites glisser la poignée du verrou vers la gauche aussi loin que possible et ouvrez la porte.

3

Le four s'arrête automatiquement à la fin du cycle d'autonettoyage et 0:00 clignote sur l'écran.

**CLEAN (NETTOYAGE)**

Pendant que le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher la bonne heure. Pour retourner au compte à rebours d'autonettoyage, appuyez sur la touche

5

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

À l'aide des touches + ou -, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.

4

Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.

**Après l'autonettoyage**

Attendez que le four refroidisse en dessous de la température de verrouillage pour déverrouiller la porte. Vous ne pourrez pas déverrouiller la porte du four immédiatement. Vous devez attendre que la température du four ait baissé en dessous de celle de verrouillage.

**Comment arrêter un cycle de nettoyage**

Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.

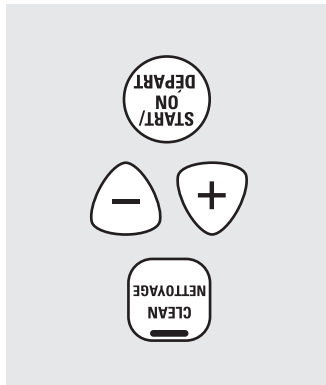
Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.

*S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.*

Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

- Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
- Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.



## Comment régler le four pour l'autonettoyage

- Suivez les instructions de la section *Avant un cycle de nettoyage*.
- 1 Verrouillez la porte.
- NOTE** : Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas faire glisser le verrou. Laissez refroidir le four.
- 2 Appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- 3 Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce qu'apparaissent la durée de nettoyage. La durée de nettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.
- 4 Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**.
- 5 Faites glisser le manche du verrou aussi loin que possible vers la gauche pour ouvrir la porte.
- Le four s'arrête automatiquement quand le cycle de nettoyage est terminé et 0:00 clignotera sur l'afficheur.
- À rebours de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- Quand le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour voir l'heure. Pour revenir au compte à rebours de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement après qu'apparaissent **CLEAN (NETTOYAGE)** et le temps restant sur l'afficheur.
- Quand le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour voir l'heure. Pour revenir au compte à rebours de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.
- Le four s'arrête automatiquement quand le cycle de nettoyage est terminé et 0:00 clignotera sur l'afficheur.
- 5 Faites glisser le manche du verrou aussi loin que possible vers la gauche pour ouvrir la porte.

**Avant l'autonettoyage**

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

Enlevez les grilles, aucune lèchefrite, la grille, tous les ustensiles de cuisine et tout papier d'aluminium du four.

Les grilles du four peuvent s'autonettoyer, mais elles foncent, perdent leur lustre et deviennent difficiles à faire glisser.

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

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

**Avant l'autonettoyage**

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

Enlevez les grilles, aucune lèchefrite, la grille, tous les ustensiles de cuisine et tout papier d'aluminium du four.

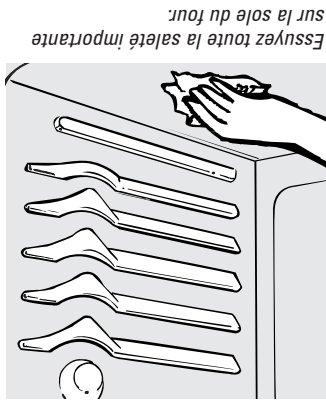
Les grilles du four peuvent s'autonettoyer, mais elles foncent, perdent leur lustre et deviennent difficiles à faire glisser.

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

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

**AVERTISSEMENT** : Vous ne devez jamais nettoyer les grilles et les lèchefrites (sur certains modèles) dans le four autonettoyant. **N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four ou de protection pour four dans le four autonettoyant ou à proximité du four.** Une combinaison de ces produits, plus les températures du cycle d'autonettoyage peuvent endommager le fini vitré du four.

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



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Ne forcez jamais sur la poignée du verrou. Si vous forcez sur la poignée, vous risquez d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte. Vous devez fermer la porte du four et bien régler tous les contrôles pour permettre au cycle de bien fonctionner.

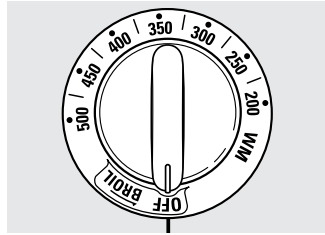
## Utilisation du four autonettoyant. (sur certains modèles)

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

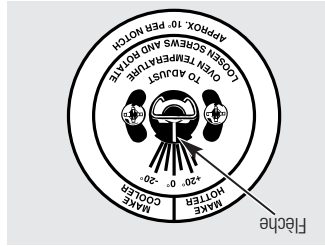
Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même. N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).  
**REMARQUE :** Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson courante et de rôtissage; il n'affectera pas les températures du gril, de la cuisson à convection ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.

## Pour régler le thermostat sur les modèles avec un bouton de température de four

- 1 Tirez sur le bouton de four afin de le faire sortir de sa tige. Regardez à l'arrière du bouton et notez le réglage actuel avant de faire tout ajustement.
- 2 Desserrez les deux vis à l'arrière du bouton.
- 3 Pour **augmenter** la température du four, bougez la flèche vers les mots **MAKE HOTTER** (rendre plus chaud).  
 Pour **diminuer** la température du four, bougez la flèche vers les mots **MAKE COOLER** (rendre plus froid).



Avant du bouton de température du four (son aspect peut varier)



Arrière du bouton de température du four

## Instructions de sécurité

## Mode d'emploi

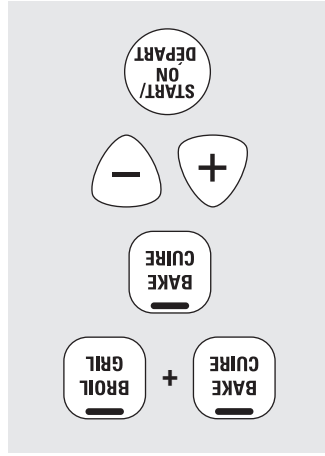
## Entretien et nettoyage

## Dépannage

## Service à la clientèle

### Pour régler le thermostat sur les modèles avec les touches

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



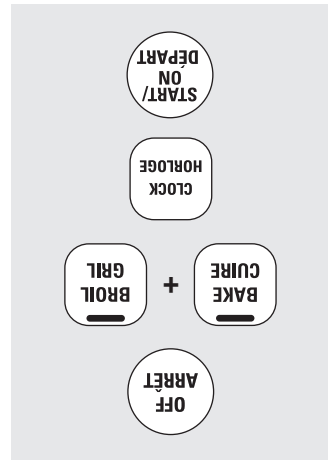
### Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse. La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

## Utilisation de la caractéristique sabbat. (sur certains modèles)

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



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

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

La température de départ pré-réglée sera automatiquement 350°. Tapez sur les touches + ou – pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Vous pouvez choisir une température de 170°F à 550°F. Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.

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

Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, C apparaît à l'afficheur; indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si C n'apparaît pas à l'afficheur, recommencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et tapez sur les touches + ou – pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**. Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de C à A, indiquant que le four est **ARRÊTÉ**, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.

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

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

La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.

entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes.

Appuyez sur les touches + ou – pour régler la durée de cuisson souhaitée;

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

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

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

l'afficheur indique SF jusqu'à ce que maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que

Appuyez **simultanément** sur les deux touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** et

## Comment sortir de la caractéristique sabbat

Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.

Appuyez sur **START/ON (DEPART)**.

Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement C s'affiche.

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

Tapez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** jusqu'à ce qu'apparaisse **ON (MARCHÉ)** ou **OFF (ARRÊT)** sur l'afficheur.

signifie que le four s'arrêtera automatiquement dans 12 heures. **OFF (ARRÊT)** signifie que le four ne s'arrêtera pas automatiquement. Consultez la section *Caractéristiques spéciales* pour comprendre cette caractéristique d'arrêt automatique après 12 heures.

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

# Utilisation de la caractéristique sabbat. (sur certains modèles)

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

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

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

## Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

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

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

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

**REMARQUE :** Les touches **CLEAR/OFF** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.

Pour sortir du mode Sabbat, consultez la page suivante.

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

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

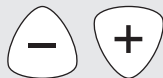
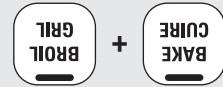
**1** Appuyez **simultanément** sur les **deux** touches **BROIL (GRIL)** et **BAKE (CUIRE)** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique **SF**.

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

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

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

**5** La température de départ pré-réglée sera automatiquement 350°F. Tapotez sur les touches **+** ou **-** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Vous pouvez choisir une température de 170°F à 550°F. Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.



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

# Caractéristiques spéciales de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaitez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**. Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant.

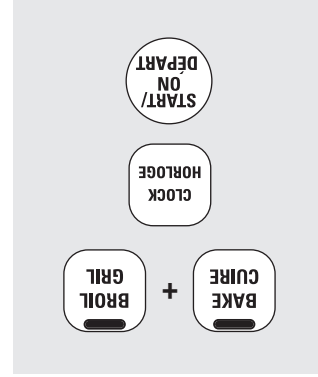
**NOTE :** La caractéristique Sabbath et la caractéristique Ajustement du thermostat sont également des caractéristiques spéciales, mais elles sont traitées séparément dans les sections suivantes.

## Arrêt automatique après 12 heures

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

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

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



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

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

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

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

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

## Instructions de sécurité

## Mode d'emploi

**Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique (DEPART).**

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

**Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique (DEPART).**

- Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**.  
Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.
- Appuyez sur les touches **+ ou -** pour régler la température du four souhaitée.
- Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.  
Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.  
**REMARQUE :** Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.
- Appuyez sur les touches **+ ou -** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur les touches **+ ou -** pour régler la température du four qui apparaît plutôt).



## Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

**REMARQUE :** Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche **START/ON (DEPART)**.

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

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

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

Appuyez sur la touche **START TIME (HEURE DE DEPART)**.  
Appuyez sur les touches **+ ou -** pour régler la durée de cuisson souhaitée.

Appuyez sur les touches **+ ou -** pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

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

À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement et la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage, si nécessaire.  
Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.



## Entretien et nettoyage

## Dépannage

## Service à la clientèle



**Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine.** (sur certains modèles)

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

**Pour régler la minuterie de nouveau**

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en appuyant sur les touches + ou – que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

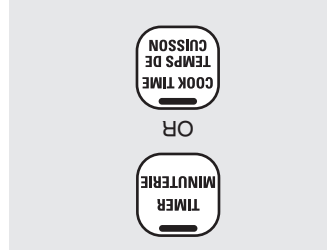
Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis en appuyant sur les touches + ou – pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

**Pour annuler la minuterie**

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

**Signal sonore de fin de cycle** (sur certains modèles)

Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche de la fonction que vous utilisez.



**Panne de courant**

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

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** deux fois. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur les touches + ou –. Appuyez sur la touche **START/ON(DÉPART)**.

# Utilisation de l'horloge et de la minuterie de cuisine (sur certains modèles)

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

## Instructions de sécurité

Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse sur l'afficheur. Cette action inscrit l'heure et commence l'horloge.

Pour vérifier la bonne heure quand l'afficheur indique

d'autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**. La bonne heure apparaît jusqu'à ce que vous appuyez sur une autre touche.

## Mode d'emploi

### Pour régler l'horloge

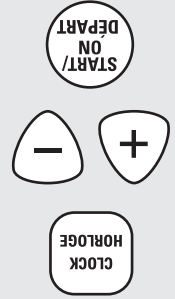
L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

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

Appuyez sur les touches + ou -.

Si vous n'appuyez pas sur les touches + ou - une minute après avoir appuyé sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**, l'afficheur retourne à son réglage original. Si cela se produit, appuyez deux fois sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** et inscrivez à nouveau la bonne heure.

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



### Pour éteindre l'affichage de l'heure

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

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour éteindre l'affichage

de l'heure. Vous ne pouvez pas le voir, mais l'horloge continue à conserver la bonne heure.

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

## Entretien et nettoyage

Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**. La minuterie se met en

marche, bien que l'indication sur l'afficheur ne change que lorsqu'une minute a passé.

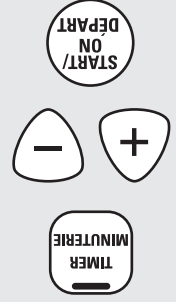
Quand la minuterie atteint **:00**, la commande émet un signal sonore. Trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER (MINUTERIE)**.

## Dépannage

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

En cas d'erreur, appuyez à nouveau sur la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.

La minuterie est une minuterie de temps uniquement. La touche **OFF (ARRÊT)** n'affecte pas la minuterie.



### Pour régler la minuterie

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

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

Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à

# Utilisation du four.

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

## Instructions de sécurité

## Mode d'emploi

## Entretien et nettoyage

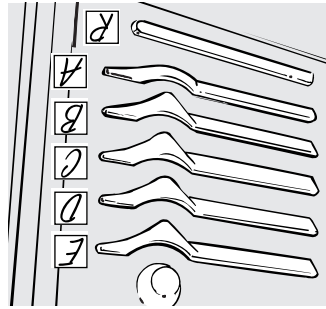
## Dépannage

## Service à la clientèle

## Guide de cuisson au grill

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
<b>Boeuf haché</b>	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C	10	7-10	Espacer régulièrement.
<b>Bittecks</b>	Saignant † À point Bien cuit	E D D	6 8 8	4 6 7-10	Les bittecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficiles à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
<b>Poulet</b>	Saignant † À point Bien cuit	B D C	25 20 15	25 20 10-12	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur Poitrine
<b>Produit de boulangerie</b> Pain (rôties) Muffin	2 à 4 tranches 2 (partagés)	D E B	3 3-4	1 18-20	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au grill, et à mi-cuisson. Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
<b>Queues de homards</b>	2-4	B	18-20	Ne pas retourner.	Faire des fentes dans le gras.
<b>Produit de poisson</b>	0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
<b>Saumon</b> Filets Steaks	2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) 2 (0,6 à 1,25 cm / ½ à ½ po d'épaisseur)	D D	10 10	5	Turner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
<b>Tranches de Jambon</b> (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	Faire des fentes dans le gras.
<b>Côtes de porc</b>	2 (1,25 cm / ½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
<b>Côtes d'agneau</b>	À point Bien cuit	D D	7 9	4 6	Faire des fentes dans le gras.
<b>Côtes d'agneau</b>	À point Bien cuit	D D	14 9	10 6	Faire des fentes dans le gras.

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



La four a 5 positions de grille

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

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous devez utiliser deux grilles, disposez les ustensiles ménagers de manière à ce qu'ils ne soient pas directement les uns sur les autres et laissez un espace vide d'environ 1½ po. de l'ustensile ménager à l'avant de la grille.

**Préchauffage et placement du récipient**

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

Pour les fours sans voyant lumineux ou signal sonore de préchauffage, préchauffez pendant 10 minutes. L'afficheur indique **PRE (préchauffage)** pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four.

**Papier d'aluminium**

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

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

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

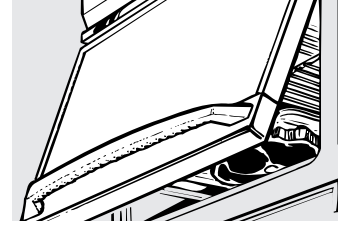
**Comment régler le four pour utiliser le grill**  
(pour les modèles sans bouton de température du four)

1 Mettez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèche-frite.

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

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

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



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

- 3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL (GRILL)** pour une température de grill **ELEVEE**.
- Pour passer à une température de grill plus **BASSE**, appuyez sur la touche **BROIL** une deuxième fois.
- 4 Appuyez sur la touche **START/ON (DEPART)**.
- 5 Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**.

# Utilisation du four.

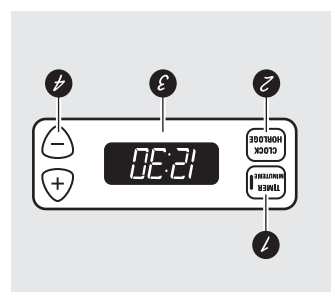
## Horloge et minuterie de cuisine (sur certains modèles)

**1** Touche **TIMER (MINUTERIE)**  
Appuyez sur cette touche pour choisir la minuterie.

**2** Touche **CLOCK (HORLOGE)**  
Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge.

**3** Afficheur  
Montre la bonne heure et l'heure choisie pour la minuterie, la durée de cuisson et l'heure de mise en marche.

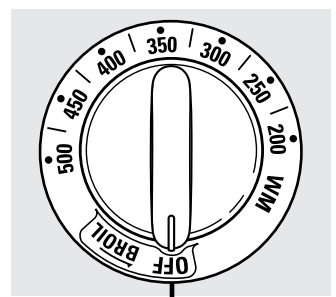
**4** Touches **SET +/- (réglage +/-)**  
Ces touches vous permettent de régler l'horloge et la minuterie.



L'apparence peut varier.

## Bouton de température du four (sur certains modèles)

■ Le voyant de cycle de four s'allume jusqu'à ce que le four atteigne la température choisie, puis s'éteint et s'allume en même temps que les éléments du four pendant la cuisson.

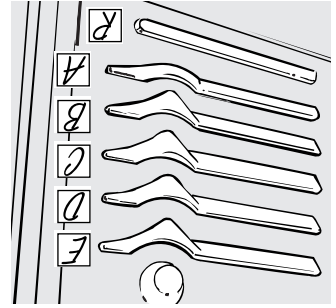


## Avant de commencer...

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

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

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



Le four a 5 positions de grilles.

Il a aussi une position spéciale basse de grille (R) pour les très grands articles, comme une grosse dinde.

## Comment régler le four pour la cuisson ou le grill (pour les modèles sans bouton de température du four)

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

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

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

Le four se met en place automatiquement. L'afficheur indique **PRE (préchauffage)** pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four.

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

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



Le four a une position spéciale basse de grille tout en bas du four. Utilisez-la quand vous avez besoin d'espace supplémentaire de cuisson, par exemple quand vous cuisinez une grosse dinde. La grille n'est pas conçue pour sortir en glissant quand elle est en position spéciale basse de grille (R).

## Aliment Position de la grille

Tartes surgelées	C
Gâteau des anges, Gâteau de Bûndt ou quatre-quarts	B
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	B or C
Plats mijotés	B or C
Dinde sur grille décalée	R or A
Rôtissage	R, A or B

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

Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



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

**9** Touche LUMIÈRE DE FOUR ou ☼  
 Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.

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

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

**12** Touche CLEAN (NETTOYAGE) (sur certains modèles)  
 Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.  
 Voyant lumineux CLEAN (NETTOYAGE)  
 Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer la durée du cycle d'autonettoyage à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode d'autonettoyage. À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyant s'éteint. Déverrouillez la porte.  
**13** Touche OFF (ARRÊT)  
 Appuyez sur cette touche pour annuler **Tous** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

Conversions de température

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

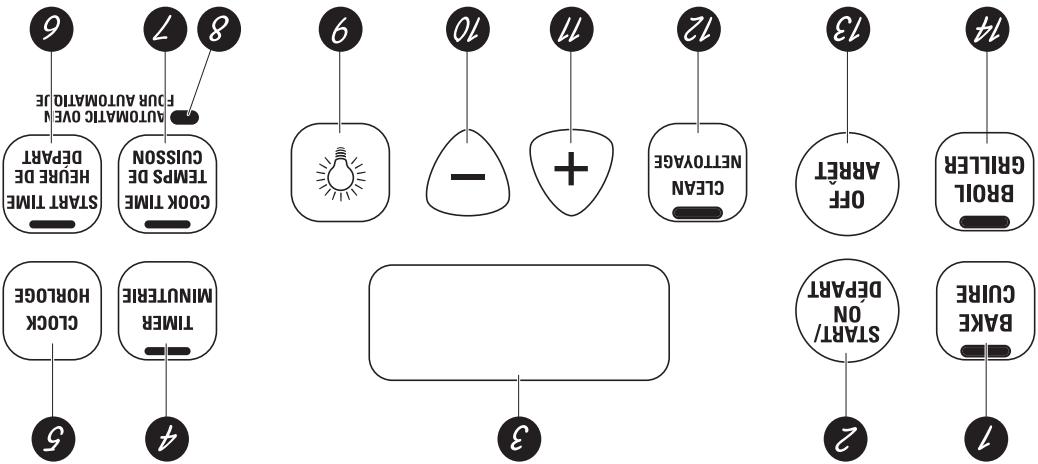
Panne d'électricité

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

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



## Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



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

## Utilisation des commandes du four: (sur certains modèles)

**1** Touche BAKE (CUIRE)  
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

Voyant lumineux CUIRE  
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer la température du four à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode de cuisson.

**2** Touche START/ON (DÉPART)  
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson

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

Si « F », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant. Réglez l'horloge.  
Si le code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autoneettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. La poignée du verrou peut s'être déplacée, même légèrement, à partir de sa position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible à droite.  
**Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT).** Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.

**4** Touche TIMER (MINUTERIE)  
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie. Puis appuyez les touches + et - pour ajuster le temps.

Voyant lumineux TIMER (MINUTERIE)

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

**5** Touche CLOCK (HORLOGE)

Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, puis appuyez les touches + et -.  
La bonne heure clignote dans l'afficheur quand le four est allumé pour la première fois.

**6** Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)

(sur certains modèles)

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

Voyant lumineux START TIME (HEURE DE DÉPART)

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

**7** Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)

(sur certains modèles)

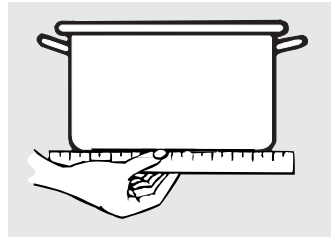
Appuyez sur cette touche et sur les touches + ou - pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.

Voyant lumineux COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)

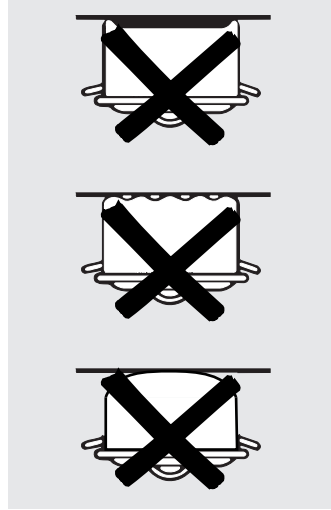
Clignote en mode d'édition — vous pouvez changer le temps choisi à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée. Se remet à clignoter quand le temps est passé, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.

# Choix de la catégorie d'ustensile de cuisine.

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



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



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

## Acier inoxydable :

recommandé

## Aluminium :

aluminium lourd recommandé

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

## Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement.

Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

## Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

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

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

## Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

## Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

## Conseils pour les mises en conserve

Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface. Assurez-vous que son fond est plat. Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

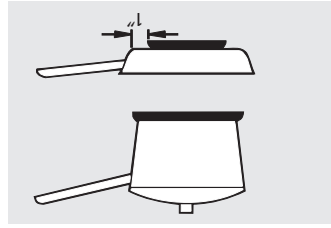
Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

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

## Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

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

Les casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal. Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus d'un pouce.

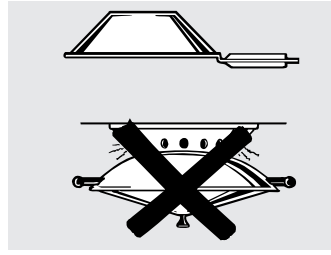


Pas plus d'un pouce.

## Utilisation d'un wok

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

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



Utilisez seulement des woks à fond plat.



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

## À propos des éléments radiants de surface...

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

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

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

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

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

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

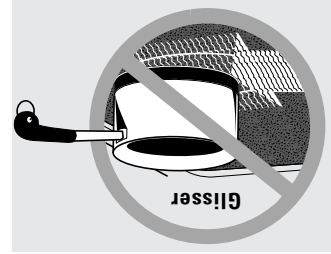
Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.



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



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



## Limiteur de température

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

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

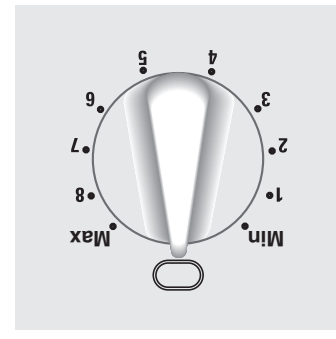
**Utilisation des éléments de surface.**

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

**Réglage**

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

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



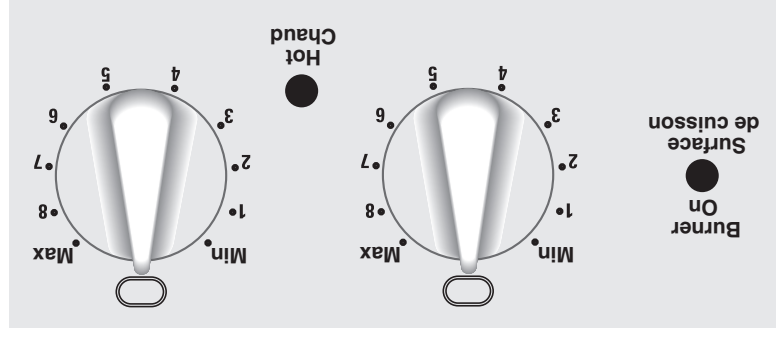
Veuillez à mettre la commande à la position **OFF (ARRÊT)** quand vous avez fini de cuisiner.

**Voyants lumineux**  
(sur les modèles à verre radiant uniquement)

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

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

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

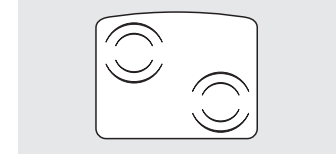
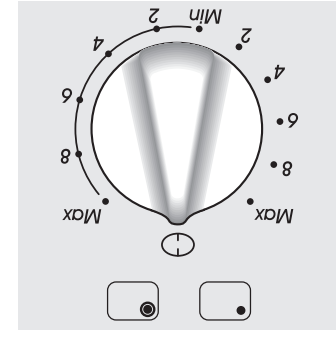
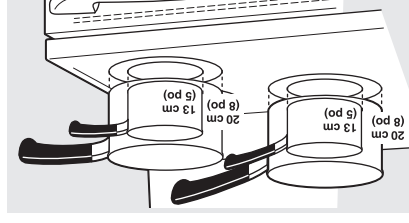


**Bouton de commande d'élément de surface double**  
(sur certains modèles à verre radiant uniquement)

Les éléments de surface de cuisson qui se trouvent à l'arrière-gauche et à l'avant-droite ont 2 tailles de cuisson (13 cm / 5 po et 20 cm / 8 po), ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.

Pour utiliser le petit élément de surface, mettez la bouton de commande à la position de petit brûleur.

Pour utiliser le grand élément de surface, mettez la bouton de commande à la position de grand brûleur.





## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

- Ne trempez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne les mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle.
- Pour éviter toute possibilité de brûlure ou de secousses électrique, assurez-vous toujours que les contrôles de tous les éléments de surface soient en position **OFF (ARRÊT)** et que tous les serpents soient froids avant d'essayer d'enlever un élément.
- Ne trempez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne les mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge mouillée pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur.
- Pour éviter toute possibilité de brûlure ou de secousses électrique, assurez-vous toujours que les contrôles de tous les éléments de surface soient en position **OFF (ARRÊT)** et que tous les serpents soient froids avant d'essayer d'enlever un élément.
- Ne trempez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne les mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté et l'ouverture de l'évent ne soient pas couvertes et soient bien placées. Leur absence pendant la cuisson peut endommager les pièces de votre cuisinière et son câblage.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté ou toute surface du four, sauf comme l'indique ce manuel. Une mauvaise utilisation du papier d'aluminium peut occasionner des secousses, un danger d'incendie et des dommages à votre cuisinière.

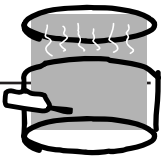


## ⚠️ AVERTISSEMENT!

### ÉLÉMENTS SERPENTINS DE SURFACE (sur certains modèles)

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu devenir chauds et causer des brûlures.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les instruments aiguisés, les bagues et autres bijoux et les rivets des vêtements.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles servant à mélanger sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces ustensiles pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu de cuisson, si vous utilisez une éponge ou un tissu mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent créer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **REMARQUE :** Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toutes les zones des éléments de surface, jusqu'à ce qu'ils aient refroidi et que le voyant se soit éteint. **Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre.** Veuillez vous reporter à la section **Nettoyage de la surface de cuisson en verre.**
- Lorsque la surface de cuisson est froide, servez-vous uniquement la crème de nettoyage recommandée pour nettoyer la surface de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème de nettoyage à la surface en verre quand elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements qui se trouvent sur les étiquettes de crème nettoyante.
- Ne soulevez jamais la surface de cuisson. Si vous soulevez la surface de cuisson, vous risquez d'occasionner des dommages et un mauvais fonctionnement de votre cuisinière.

Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre garde la chaleur après l'arrêt des commandes.



## ⚠️ AVERTISSEMENT!

### ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE (sur certains modèles)

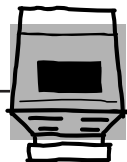
## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

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

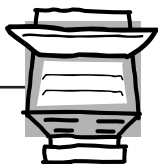
**ÉLÉMENTS DE SURFACE—TOUTS LES MODÈLES**



- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en résulter des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, poterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.



- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel de l'utilisateur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours sur les modèles autonomes. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou autour de toute partie du four. Le résidu des produits nettoyants pour fours endommagera l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage.



- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et/ou les yeux.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four. Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.

## AUTONETTOYAGE DU FOUR *(sur certains modèles)*

- Avant l'autonettoyage, retirez aucune lèchefrite, la grille et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'enlever les produits renversés avant l'autonettoyage.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Sortez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage, autrement elles risquent de se décolorer.

## FOUR

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

Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTÉRIÈRE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTÉRIÈRE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

# CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...



## ⚠️ AVERTISSEMENT! MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pantalons lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poélon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.
- Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.

Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse.

Les surfaces pouvant devenir chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones en face de la surface de cuisson, l'évent du four, les surfaces situées près de l'évent, les fentes situées autour de la porte du four et les garnitures de métal au dessus de la porte.

**N'OUBLIEZ PAS :** La surface intérieure du four peut être assez chaude lorsque vous ouvrez la porte.

N'utilisez et ne rangez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.

Veillez à ce que la hotte et les filtres à graisse restent propres pour maintenir une bonne ventilation et pour empêcher les feux de graisse.

■ Ne bloquez jamais les événements (les ouvertures d'aération) de votre cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de votre cuisinière, avec une bonne combustion. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four et en bas de votre cuisinière, sous le tiroir de rangement.

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

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

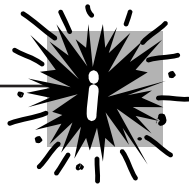


**DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT**

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

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

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.626.8774 pour l'obtenir sans frais (au Canada, composez le 1.800.561.3344). Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site [GEAppliances.com](http://GEAppliances.ca) (au Canada, [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca)).



**MESURES DE SÉCURITÉ**

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

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Consultez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
  - Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir ou s'y accrocher. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.
  - Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson.
- ATTENTION :** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier de l'appareil des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser gravement.

# Cuisinières électriques, à éléments serpentinés et radiants

*Instructions de sécurité*.....2-6

*Mode d'emploi*

Autonettoyage.....29, 29

Caractéristiques cuisson et

rôtissage minutes.....17

Caractéristique sabbat.....19, 20

Caractéristiques spéciales.....18

Contrôles.....10, 11

Conversions de température.....11

Éléments de surface.....7, 8

Réglage du thermostat—

Faites-le vous-même.....21

Four.....12-14

Horloge et minuterie.....15, 16

Ustensiles.....9

*Entretien et nettoyage*.....24-30

*Dépannage*.....31-35

*Accessoires*.....36

*Service à la clientèle*

Garantie.....39

Service à la clientèle.....40

*Inscrivez ci-dessous les numéros*

*de modèle et de série :*

*N° de modèle*

---

*N° de série*

---

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