



Self-Cleaning Electric Ranges

Safety Instructions ... 2-5

Operating Instructions

Clock and Timer13
Control Lockout13
Cookware8, 9
Oven10-20
Sabbath Feature20
Self-Cleaning16, 17
Special Features18, 19
Surface Units6, 7
Thermostat15
Timed Baking and
Roasting14

Care and Cleaning

Broiler Pan and Grid ... 23
Control Panel 22
Door 22
Glass Cooktop 25, 26
Knobs 21
Light Bulb24
Packaging Tape21
Racks 23
Stainless Steel Surfaces . .21
Storage Drawer
Removal 23
Vent 21

Troubleshooting Tips

Before You Call
For Service 27-30

Accessories 33

Consumer Support

Consumer
Support Back Cover
Product
Registration 31, 32
Warranty 35

Owner's Manual

JS905

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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



IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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



⚠ WARNING ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

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

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

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

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

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

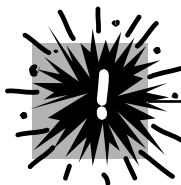
Please refer to the Anti-Tip device information shipped with the device and in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

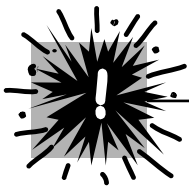
The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



SAFETY PRECAUTIONS

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

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



⚠ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

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

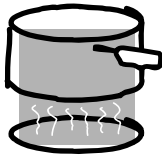
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the back of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments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



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



RADIANT SURFACE UNITS

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

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



⚠ WARNING! OVEN

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

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



SELF-CLEANING OVEN

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

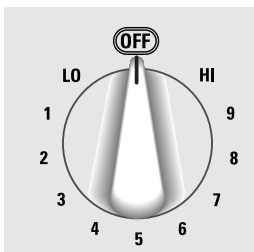
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove the racks, broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.



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

Using the surface units.

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



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

How to Set

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

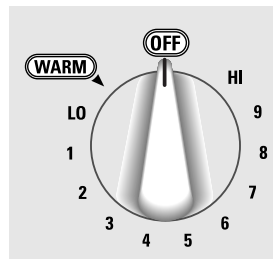
At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

A **HOT SURFACE** indicator light, on the cooktop, will glow when any radiant element is turned on. It will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F (66°C).

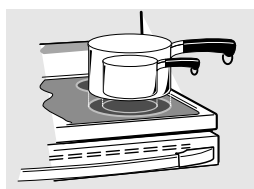
Hot surface indicator light will:

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

- stay on even after the unit is turned off.
- glow until the unit is cooled to approximately 150°F (66°C).



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

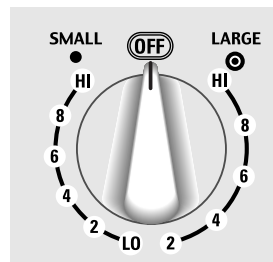


Dual Surface Unit Control Knob

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

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

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



WARMING ZONE GUIDE

SETTING	FOOD
1 (Low)	Bread/Pastries
2 (Medium)	Chocolate/Butter
2 (Medium)	Sauces, Stews, Cream Soups
2 (Medium)	Vegetables
3 (High)	Soups (liquid)
3 (High)	Tea or Coffee

The Warming Zone Guide is for reference only and the SETTING that you need will depend on the amount and type of food, the starting temperature of the food and the length of the holding time.

Using the Warming Zone

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

- 1 Touch the **WARMING ZONE** pad.
- 2 Touch the number pads 1, 2 or 3 to select low (1), medium (2) or high (3) warming setting.
- 3 Touch the **START** pad.

To turn the **WARMING ZONE** off, touch the **WARMING ZONE** pad until **WARMER** disappears from the display.

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

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

CAUTION: Do not warm food on the **WARMING ZONE** for more than two hours.

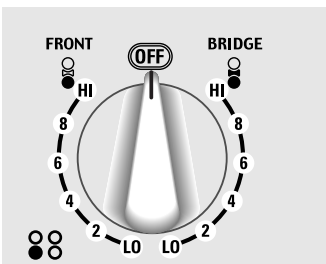
NOTE: The warming zone will not glow red like the cooking elements.

HOT will be displayed when the glass surface is hot and will remain on until the surface is cool enough to touch.

NOTE: Lower settings may not heat the glass surface enough to cause the **HOT** indicator light to come on.

A warming zone **ON** light will glow when the unit is on.

- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware recommended for top-of-range cooking.

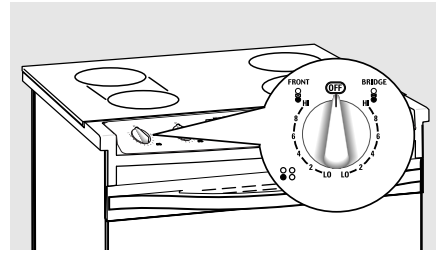


Using the Bridge Surface Unit

To use the bridge surface unit, turn the left front control knob to the **BRIDGE** settings.

For full bridge surface unit operation, also turn on the left rear surface unit.

To use only the front surface unit, turn the control knob to the **FRONT** settings.



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



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



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

About the radiant surface units...

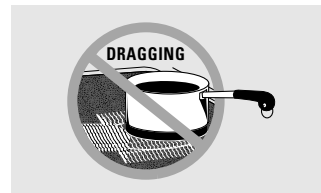
The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

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

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

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

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



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

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

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

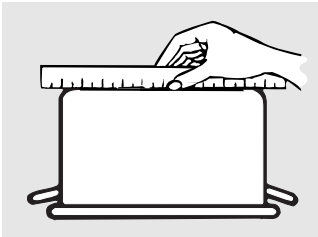
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

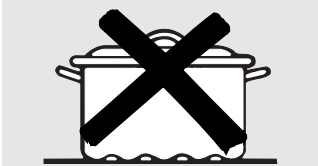
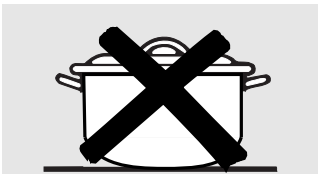
- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

Selecting types of cookware.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavyweight 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, lightweight 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, since 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.

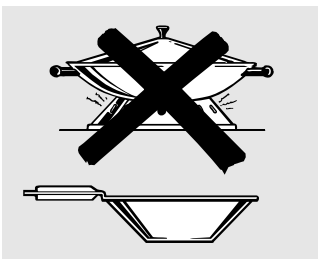
Home Canning Tips:

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 U.S. Department of Agriculture Extension Service.

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

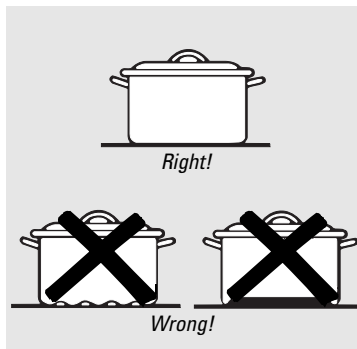


Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

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

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



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

Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 1" (2.5 cm) of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

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

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

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

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

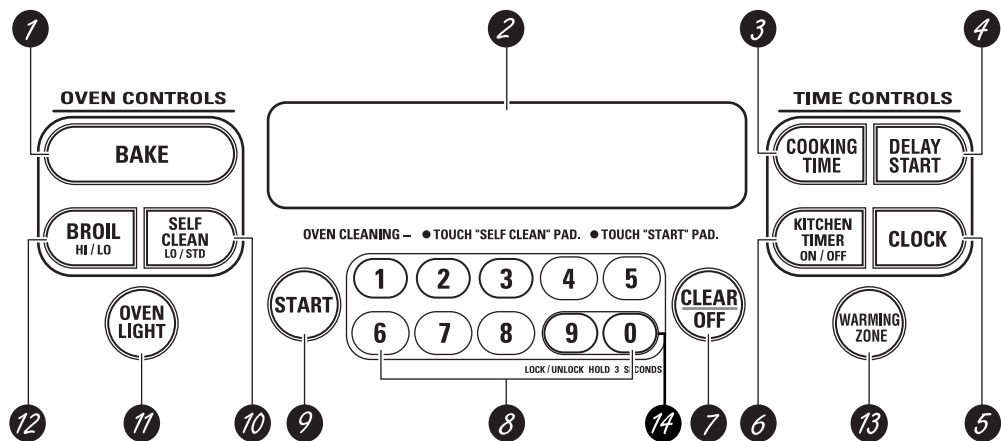
- (1) using a pressure canner and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

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

Using the oven controls.

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



Features and appearance may vary.



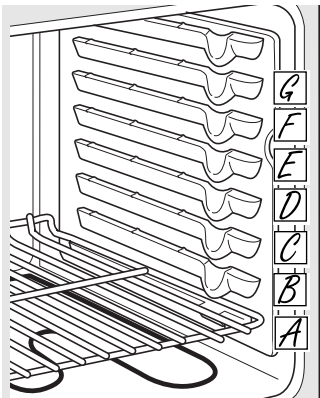
Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1 BAKE Pad**
Press this pad to select the bake function.
- 2 Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.
If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.
If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
The time of day will flash in the display when there has been a power outage.
- 3 COOKING TIME Pad**
Press this pad and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 4 DELAY START Pad**
Use along with **COOKING TIME** or **SELF CLEAN LO/STD** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 5 CLOCK Pad**
Press this pad before setting the clock.
- 6 KITCHEN TIMER ON/OFF Pad**
Press this pad to select the timer feature.
- 7 CLEAR/OFF Pad**
Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 8 Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 9 START Pad**
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 10 SELF CLEAN LO/STD Pad**
Press this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
- 11 OVEN LIGHT Pad**
Press this pad to turn the oven light on or off.
- 12 BROIL HI/LO Pad**
Press this pad to select the broil function.
- 13 WARMING ZONE Pad**
Touch this pad when using the center surface unit to keep food warm until ready to serve.
- 14 Control Lockout**
Control Lockout is operated by the **9** and **0** number pads. Touch and hold the **9** and **0** number pads at the same time for 3 seconds.

Using the oven.

ge.com

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



The oven has 7 rack positions.

Before you begin...

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

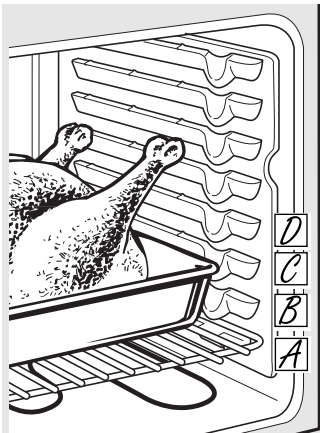
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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

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

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

How to Set the Oven for Baking or Roasting



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

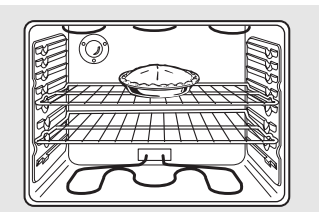
NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Type of Food Rack Position

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

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

Preheating and Pan Placement



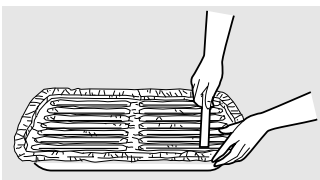
Center baking pans in the oven.

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

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

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½" (2.5 cm to 3.8 cm) of air space around it.

Aluminum Foil



Cut slits in the foil just like the grid.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

Without the slits, the foil will prevent fat and meat juices from draining into the broiler pan. The juices could become hot enough to catch on fire. If you do not cut the slits, you are essentially frying, not broiling.

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

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

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

Safety Instructions

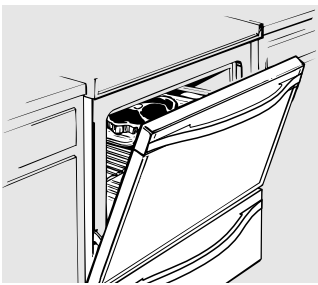
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the oven.



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

How to Set the Oven for Broiling

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

NOTE: Food can be broiled with the door closed, but it may not brown as well because the oven heating element will cycle on and off.

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

- 3 Press the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.

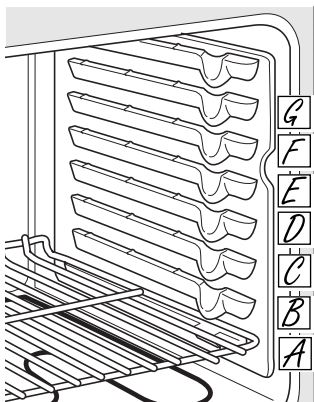
To change to **LO Broil**, press the **BROIL HI/LO** pad again.

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

- 4 Press the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

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

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



The oven has 7 shelf positions.

Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (0.45 kg) (4 patties)	E	9	6	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Well Done	1/2 to 3/4" (1.3 cm to 1.9 cm) thick	E	11	10	
Beef Steaks					Steaks less than 1" (2.5 cm) thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare†	1" (2.5 cm) thick	F	7	5	
Medium	1 to 1½ lbs. (0.45 kg to 0.68 kg)	E	9	6-7	
Well Done		E	11	8-9	
Rare†	1½" (3.8 cm) thick	D	14	11	
Medium	2 to 2½ lbs. (0.91 kg to 1.13 kg)	D	18	14-16	
Well Done		D	22	20	
Chicken	1 whole cut up	C	25	10	Broil skin-side-down first.
	2 to 2½ lbs. (0.91 kg to 1.13 kg) split lengthwise				
	2 Breasts	C	25	10-15	
Lobster Tails	2-4	C	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
	10 to 12 oz. (283 g to 340 g) each				
Fish Fillets	1/4 to 1/2" (0.6 cm to 1.3 cm) thick	E	6	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" (1.3 cm) thick	D	6	6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (1/2" [1.3 cm] thick)	E	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (1" [2.5 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg)	D	15	15	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" [2.5 cm] thick) about 10 to 12 oz. (283 g to 340 g)	E	8	7-8	
Well Done		E	10	9-10	
Medium	2 (1½" [3.8 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg)	E	14	12	
Well Done		E	17	12-14	
Salmon Steaks	2 (1" [2.5 cm] thick)	D	10	7-8	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
	4 (1" [2.5 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg)	D	12	10	

Using the clock, timer and control lockout.

ge.com



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

To Set the Clock

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

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



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

To Set the Timer

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

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

After pressing the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.

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

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

To Reset the Timer

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

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

To Cancel the Timer

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



LOCK/UNLOCK HOLD 3 SECONDS

Control Lockout

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

To lock/unlock the controls:

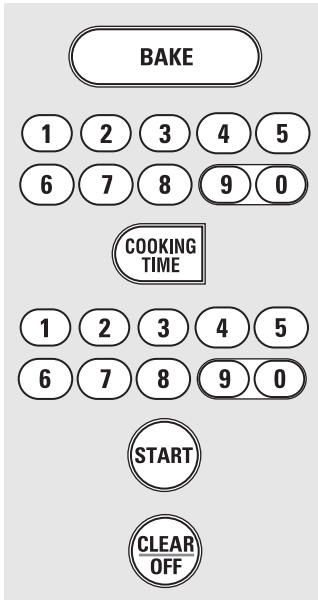
- 1 Press the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC ON**.
- 2 To unlock the control, press the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC OFF**.

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

- The control lockout mode affects all press pads. No press pads will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Using the timed baking and roasting features.

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

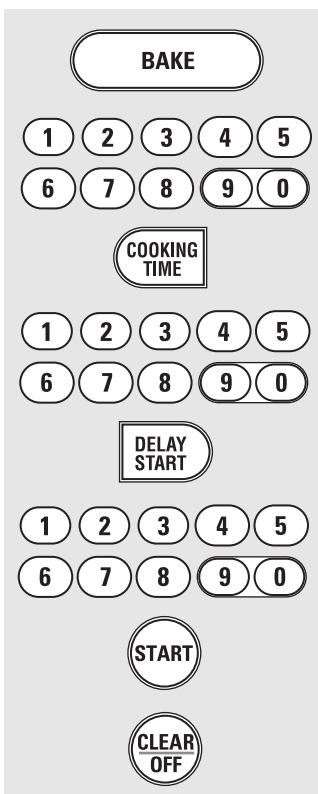
The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

- 1 Press the **BAKE** pad.
 - 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
 - 3 Press the **COOKING TIME** pad.
- NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.
- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.
 - 5 Press the **START** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **BAKE** pad.
 - 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
 - 3 Press the **COOKING TIME** pad.
- NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.
- 4 Using the number pads, enter the desired baking time.
 - 5 Press the **DELAY START** pad.
 - 6 Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
 - 7 Press the **START** pad.

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

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

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

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

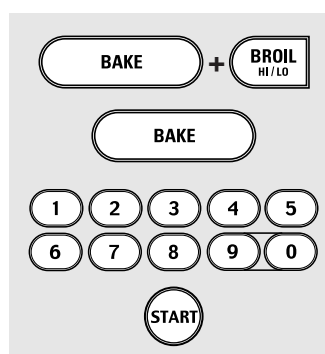
Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

ge.com

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

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees F (11–22 degrees C).

NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **BAKE** pad. A two-digit number shows in the display.
Press **BAKE** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F (19°C) hotter or (-) 35°F (19°C) cooler. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F (8°C), press **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, press the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

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

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

U.S. 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.

Safety Instructions

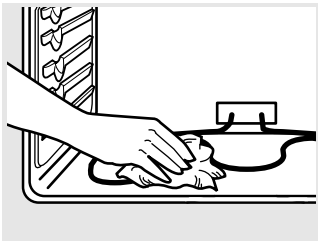
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the self-cleaning oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

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

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

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

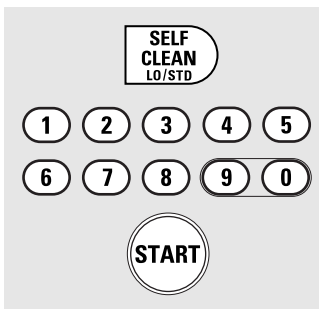
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

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

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

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

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



How to Set the Oven for Cleaning

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

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

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

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

3 Press the **START** pad.

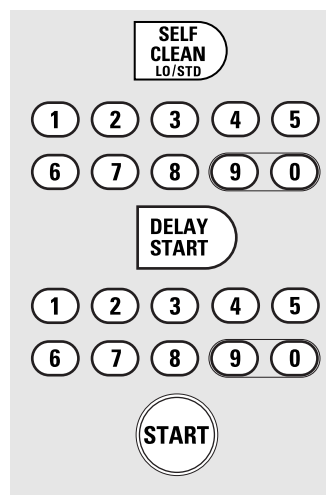
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** light goes off.

When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

- The word **LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.

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

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



How to Delay the Start of Cleaning

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

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

- 3 Press the **DELAY START** pad.

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

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

When the **LOCKED** light goes off, you will be able open the door.

After a Clean Cycle

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

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

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

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

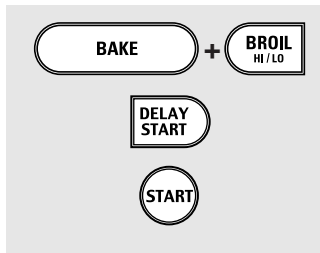
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN LO/STD** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Special features of your oven control.

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

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

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



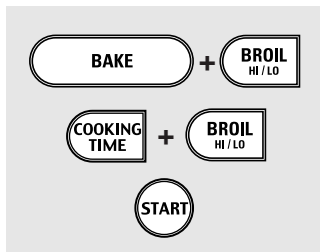
12-Hour Shutdown

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

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

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **DELAY START** pad until **no shdn** (no shut-off) appears in the display.
- 3 Press the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

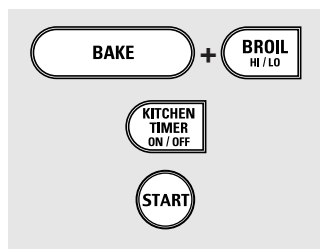


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

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



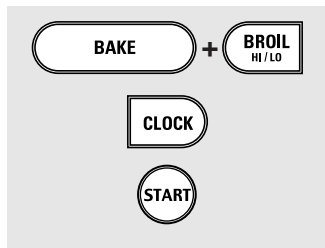
Tones at the End of a Timed Cycle

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

To cancel the 6-second beep:

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display shows **CON BEEP** (continuous beep). Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Press the **START** pad.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

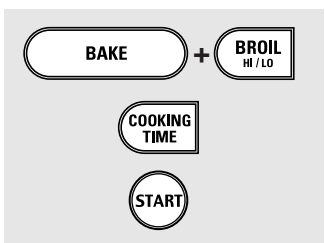
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **CLOCK** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, press the **START** pad.

Press the **CLOCK** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, press the **START** pad.

Press the **CLOCK** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, press the **START** pad.

NOTE: If the clock is in the black-out mode you will not be able to use the Delay Start function.



Cook and Hold

Your control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Roasting is finished

NOTE: This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Roasting. (See the Using the timed baking or roasting features section.) After Timed Baking or Roasting has automatically stopped, the programmed cook and hold will automatically start.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, follow the steps below.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **COOKING TIME** pad. The display will show **Hld OFF**.

Press the **COOKING TIME** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.

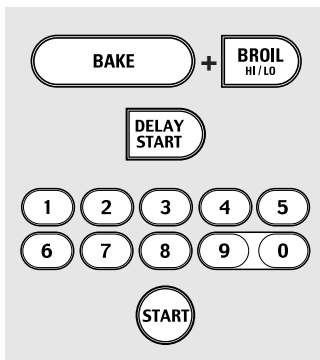
- 3 Press the **START** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

Using the Sabbath Feature.

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

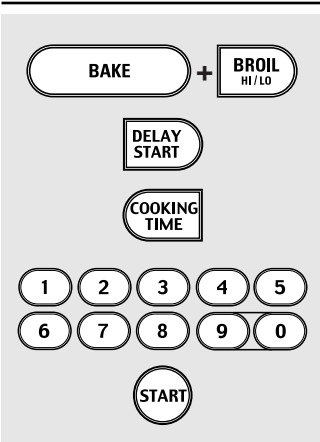
Make sure the clock shows the correct time of day.

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

- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). No signal or temperature will be given.
- 6 Press the **START** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, \supset \subset will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If \supset \subset doesn't appear in the display, start again at Step 4.

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

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



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

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

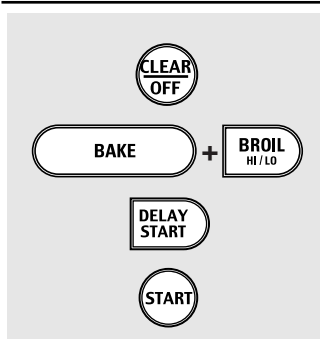
Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

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



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Press the **CLEAR/OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **DELAY START** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display.

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

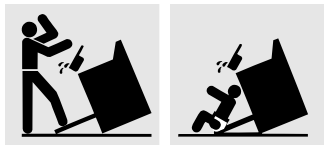
- 5 Press the **START** pad.

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

Care and cleaning of the range.

ge.com

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



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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

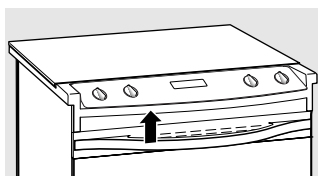
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

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

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing. Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.



Oven Vent

The oven vent is located above the left side of the door.

This area could become hot during oven use.

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

National Parts Center 1.800.626.2002
ge.com

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Care and cleaning of the range.

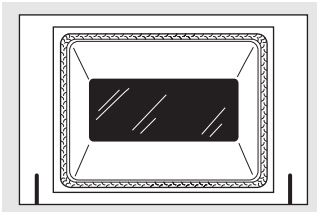
Painted Surfaces

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

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

Control Panel

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



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

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

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

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

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

Lift-Off Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

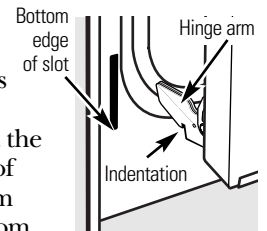
To remove the door:

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

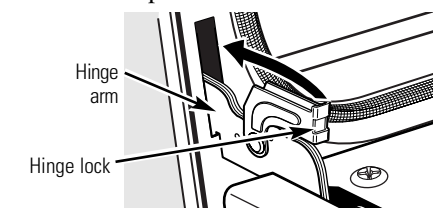
To replace the door:

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

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

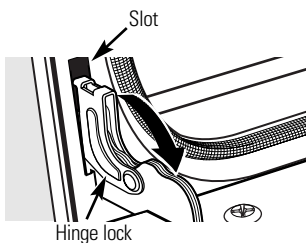


- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.

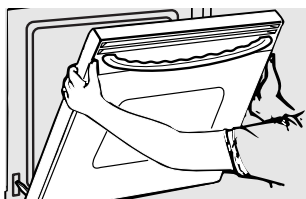


Push hinge locks up to lock.

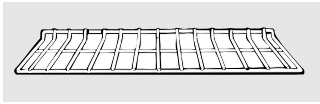
- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock.



Removal position

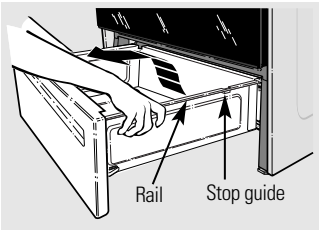


Oven Racks

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

NOTE: The oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, the racks will darken in color, lose their luster and become hard to slide if cleaned during the self-cleaning cycle.

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



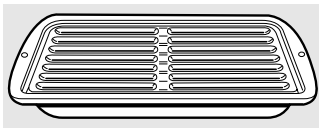
Storage Drawer Removal

To remove the drawer:

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

To replace the drawer:

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



After broiling, remove the broiler pan from the oven.

Broiler Pan and Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

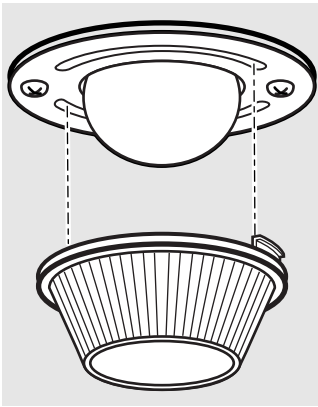
If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

Care and cleaning of the range.



Oven Light Replacement

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

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

To remove the cover:

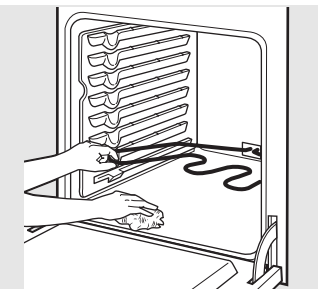
- 1 Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove.

Do not remove any screws to remove the cover.

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

To replace the cover:

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



Oven Heating Elements

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

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

Cleaning the glass cooktop.

ge.com

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support



LOCK/UNLOCK HOLD 3 SECONDS

Control Lockout

Begin by locking the cooktop; see the *Control Lockout* section.



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

Normal Daily Use Cleaning

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

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

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

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

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

Burned-On Residue

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

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

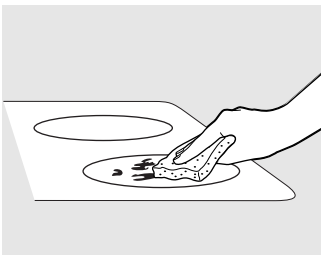
- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* and a paper towel.

Heavy, Burned-On Residue

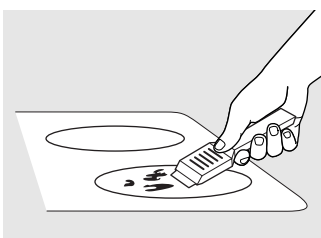
- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic

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

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



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops*.



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning the glass cooktop.

Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.
These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* with a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad* for Ceramic Cooktops.

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

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

Glass surface—potential for permanent damage.

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

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper*) to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.

- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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

To Order Parts

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

National Parts Center **800.626.2002**
ge.com

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner# WX10X300

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper# WX10X0302

Kit# WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops# WX10X350

Before you call for service...

ge.com



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

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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

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

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The BAKE and BROIL HI/LO pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the CLEAR/OFF pad setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> • To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> • This is temporary.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned OFF.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

Benefits Include:

- Backed by GE
- All brands covered
- Unlimited service calls
- All parts and labor costs included
- No out-of-pocket expenses
- No hidden deductibles
- One 800 number to call

***We'll Cover Any Appliance.
Anywhere. Anytime.****

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us. We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

1

Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today. Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

2

After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).


3

Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number

Serial Number

Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at ge.com.

 Cut here

Consumer Product Ownership Registration



Model Number

Serial Number

Mr. Ms. Mrs. Miss

First Name

Last Name

Street Address

Apt. #

E-mail Address*

City

State

Zip Code

Date Placed In Use
Month

Day

Year

Phone Number



GE Consumer & Industrial Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com

* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.

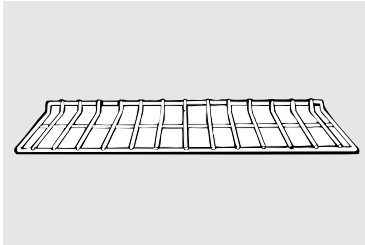
For more information about GEA's privacy and data usage policy, go to ge.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.

Accessories.

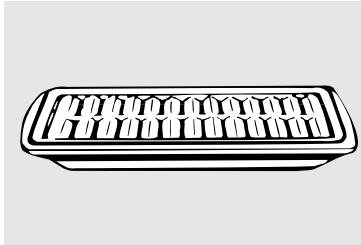


Looking For Something More?

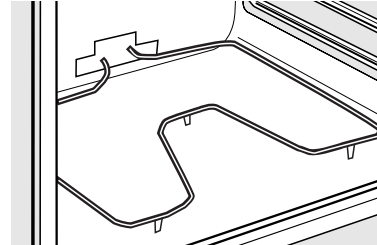
You can find these accessories and many more at ge.com or call 800.626.2002 (during normal business hours). Have your model number ready.



Oven Racks



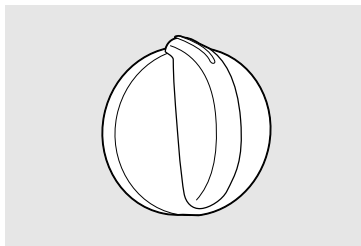
Broiler Pan



Oven Elements



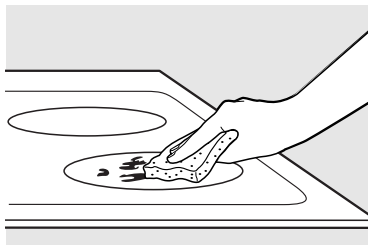
Light Bulbs



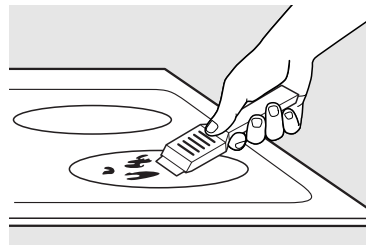
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

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

NOW AVAILABLE for your range:

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

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

Visit ge.com for more information.

GE Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care[®] technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at ge.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). 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:

GE Will Provide:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE 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.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. 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 for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states 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 state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

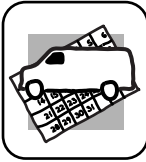
Consumer Support.



GE Appliances Website

ge.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Schedule Service

ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

ge.com

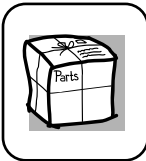
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

ge.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

ge.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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



Contact Us

ge.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

ge.com

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



Électrique autonettoyantes

Cuisinières

Instructions de sécurité2-5

Mode d'emploi

Autonettoyage16-17
 Batterie de cuisine8-9
 Cuisiner et rôtir
 avec la minuterie14
 Fonction Sabbath20-21
 Fonctions spéciales18-19
 Four10-21
 Horloge et minuterie13
 Thermostat15
 Unités de surface6-7
 Verrouillage de contrôle13

Entretien et nettoyage

Ampoule26
 Boutons22
 Événement22
 Grilles24
 Lèchefrite et grille25
 Panneau de contrôle23
 Porte23, 24
 Retrait du tiroir de rangement ... 25
 Ruban d'emballage22
 Surface de cuisson de verre ... 27-28
 Surface en acier inoxydable23

Manuel du propriétaire

JS905

Conseils de dépannage

Avant d'appeler le service29-32

Accessoires33

Soutien à la clientèle

Garantie39
 Soutien à la clientèle Couverture arrière

Écrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette derrière la porte d'ouverture du four dans le coin inférieur gauche du châssis de cuisinière.



IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.



⚠ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Insertion de la cuisinière : Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, installez-la au mur ou au plancher en installant les dispositifs antibasculement fournis.

Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière.

Cuisinière encastrée : Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, installez l'équerre antibasculement jointe sous le comptoir arrière.

Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, abaissez la porte du four et poussez un peu l'extrémité de la poignée jusqu'à ce que la cuisinière bouge. Continuez à pousser jusqu'à ce que l'équerre antibasculement soit engagée et que le déplacement cesse. Un peu de déplacement est acceptable à l'arrière du dessus de la cuisinière, mais elle devrait être stable et ne pas basculer lorsque l'équerre est engagée.

Si vous retirez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif est engagé correctement lorsque vous la replacez au mur. S'il ne l'est pas, il pourrait y avoir un risque que la cuisinière bascule et elle pourrait alors vous blesser ou blesser un enfant qui est assis, debout ou appuyé sur une porte ouverte.

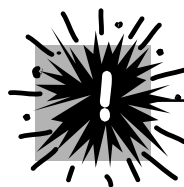
Veillez vous reporter à l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La loi de la Californie 'Safe Drinking Water and Toxic Enforcement' exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances qui, de l'avis de l'État, peuvent causer des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction et exige aussi des entreprises qu'elles avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.

L'isolant de fibre de verre des fours autonettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, y compris ce qui suit :

- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné selon ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour avoir une référence facile.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, coupez le courant à la cuisinière dans le tableau de distribution résidentiel en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants seuls—les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, provoquant de graves blessures.



⚠ AVERTISSEMENT ! PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Ne faites pas fonctionner le four ou les contrôles de surface de cuisson si le verre est brisé. Les éclaboussures d'aliments ou la solution de nettoyage pourraient pénétrer dans un panneau de contrôle ou une surface de cuisson brisé(e) et créer ainsi un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre panneau de contrôle ou votre surface de cuisson de verre se brise.

- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près d'une surface de cuisson.
- **MISE EN GARDE :** Les articles intéressants pour les enfants doivent être rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière d'une cuisinière—sinon, les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Attention en vous étirant pour atteindre les articles rangés au-dessus de la cuisinière. Le matériau inflammable pourrait s'enflammer au contact des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et cela pourrait provoquer de graves blessures.
- Utilisez seulement des poignées de cuisine sèches—les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ni autre chiffon épais pour remplacer une poignée de cuisine.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flamme. Éteignez les commandes. Éteignez une casserole en feu sur une unité de surface en couvrant entièrement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.
La graisse en flamme à l'extérieur d'une casserole s'éteint en la couvrant de bicarbonate de sodium, ou, si possible en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.
Les flammes dans le four peuvent être éteintes entièrement en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil ou en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil électroménager pour réchauffer et chauffer la pièce.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matériaux inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.
- Ne touchez pas les unités de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces pourraient être assez chaudes pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Durant et après l'usage, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surfaces, les endroits près de ces unités ou la surface intérieure du four, prévoyez suffisamment de temps pour le refroidissement. Les surfaces qui peuvent être chaudes incluent la surface de cuisson, les endroits face à la surface de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture, les fentes autour de la porte du four.
RAPPEL : La surface intérieure du four peut être chaude lorsque la porte est ouverte.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ou autre.
- Gardez les filtres de graisse et la hotte propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
- Enseignez aux enfants à ne pas jouer avec les contrôles ou avec toute autre pièce de la cuisinière.
- Gardez toujours les linges, chiffons à vaisselle, les poignées et autre linge de maison à distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les ustensiles de bois et de plastique et les aliments en boîte à distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les tentures à distance de votre cuisinière.



FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE . . .

Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande doit avoir une température INTERNE d'au moins 71 °C (160 °F), et la volaille une température INTERNE d'au moins 83 °C (180 °F). Préparer la nourriture à ces températures protège normalement contre les maladies alimentaires.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.



UNITÉS DE SURFACE RADIANTES

Utilisez la bonne taille de casserole—choisissez une casserole à fond plat assez grande pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Utiliser une casserole plus petite exposera une partie de l'unité de surface au contact direct et peut mener à des risques de vêtements enflammés. Une bonne proportion entre la casserole et l'unité de surface améliorera l'efficacité de l'appareil.

- Ne laissez jamais les unités de surface sans supervision lorsqu'ils sont allumés à des réglages de température élevée. Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
 - Seulement certains types de verre, verre/céramique, grès ou autres contenants émaillés conviennent à la surface de cuisson, d'autres pourraient casser à cause du changement soudain de température.
 - Pour réduire la possibilité de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des casseroles vers le centre de la cuisinière sans qu'elles aillent sur les unités de surface adjacentes.
 - Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les casseroles.
 - Lorsque vous préparez des mets flambés sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
 - Soyez prudent en touchant la surface de cuisson. La surface de verre de la surface de cuisson peut conserver la chaleur après que les contrôles aient été éteints.
 - Surveillez attentivement les aliments frits à des réglages élevés ou moyens.
 - Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent créer des bulles de graisse qui peuvent monter sur les côtés des casseroles.
 - Utilisez très peu de graisse pour une friture efficace peu profonde ou à grande friture. Trop remplir la casserole de graisse peut provoquer des déversements lors de l'ajout des aliments.
 - Si vous utilisez ensemble des huiles ou des graisses pour la friture, brassez-les ensemble avant de réchauffer ou tandis que les graisses fondent lentement.
 - Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la tandis qu'elle chauffe.
 - Utilisez un thermomètre à grande friture si possible pour éviter toute surchauffe de graisse au-delà du point de fumée.
 - Évitez d'égratigner la surface de cuisson de verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des articles tels que des instruments tranchants, des bagues ou autres bijoux et des oeilletons sur les vêtements.
 - De larges égratignures ou chocs sur les portes de verre ou les surfaces de cuisson peuvent casser ou faire éclater le verre.
 - Ne faites pas fonctionner les unités de surface radiantes si le verre est brisé. Les éclaboussures d'aliments ou la solution de nettoyage pourraient pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer ainsi un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié si votre surface de cuisson de verre se brise.
 - N'utilisez jamais la surface de cuisson de verre comme planche à découper.
 - Ne placez et ne rangez pas d'articles qui pourraient fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson de verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 - Attention en plaçant les cuillères ou autres ustensiles à mélanger sur la surface de cuisson de verre lorsque cette dernière est utilisée. Ils pourraient devenir chauds et provoquer des brûlures.
 - Nettoyez la surface de cuisson avec soin. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour nettoyer les déversements sur une unité de surface chaude, attention aux brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nauséabondes s'ils sont appliqués à une surface chaude.
- REMARQUE :** Nous recommandons d'éviter d'essuyer toutes surfaces avant qu'elles ne soient refroidies et que le voyant soit éteint. **Les déversements de sucre sont l'exception à cette règle.** Veuillez consulter la section *Nettoyage de la surface de cuisson de verre*.
- Lorsque la surface de cuisson est froide, utilisez seulement le nettoyant de surface de cuisson de céramique et le tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique pour nettoyer la surface.
 - Pour éviter tout dommage possible à la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante à la surface de verre chaude.
 - Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de crème nettoyante.
 - Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements des étiquettes de crème nettoyante.



⚠️ AVERTISSEMENT !

FOUR

Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart de la cuisinière. De l'air chaud ou de la vapeur s'en échappant peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

- Ne chauffez pas les contenants d'aliments qui ne sont pas ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, provoquant une blessure.
- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- Gardez le four libre de toute accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position voulue lorsque que le four est froid. Si les grilles doivent être manipulées lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- Sortir la grille jusqu'au verrou de butée est pratique pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures qui peuvent survenir lorsqu'on touche les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir le fond du four sauf lorsque c'est suggéré dans ce manuel. Une mauvaise installation de papier aluminium pourrait provoquer un risque de choc électrique ou d'incendie.



FOUR AUTONETTOYANT

N'utilisez pas de nettoyant pour four. Il ne faut jamais utiliser de nettoyant commercial pour four ni de revêtement protecteur de doublure de four de quelque type que ce soit autour d'une quelconque section du four. Les résidus de nettoyants de four endommageront l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien de l'étanchéité. Il ne faut pas frotter, ni endommager, ni déplacer le joint.
- Avant l'autonettoyage du four, retirez les grilles, la lèchefrite, la grille et toutes les casseroles.
- Assurez-vous d'essuyer tout déversement excessif avant de lancer l'autonettoyage.
- S'il y a défaillance en mode d'autonettoyage, éteignez le four et coupez le courant. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce manuel du propriétaire.

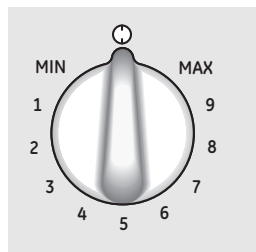


LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONFORMEZ-VOUS À CES
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utiliser les unités de surface.

REMARQUE : Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.



Assurez-vous de mettre le bouton de contrôle en position « OFF » à la fin de la cuisson.

Pour régler

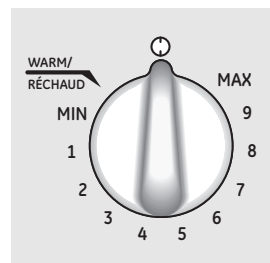
Enfoncez le bouton et tournez dans une direction ou l'autre au réglage voulu.

À **OFF** et **MAX** le contrôle **clique** en position. Vous pouvez entendre un léger **cliquetis** durant la cuisson, indiquant que le contrôle garde le niveau de puissance établi.

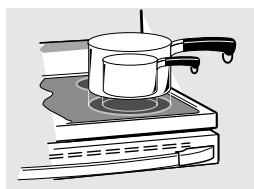
Un voyant de **SURFACE CHAUDE** s'allumera sur la surface de cuisson lorsqu'un élément radiant s'allume. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à environ 66 °C (150 °F).

Le voyant de surface chaude :

- s'allume lorsque l'unité est chaude au toucher.
- reste allumé après que l'unité est éteinte.
- brille jusqu'à ce que l'unité refroidisse à environ 66 °C (150 °F).



Le réglage **WARM (RÉCHAUD)** sur l'unité de surface **DROITE** arrière conserve chauds les aliments déjà chauffés jusqu'au moment de les servir. N'utilisez pas ce réglage pour réchauffer des aliments froids.

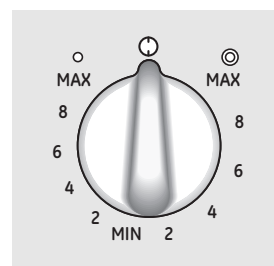


Bouton de contrôle de l'unité de surface double

L'unité de surface droite avant a 2 choix de tailles de cuisson pour assortir la taille de l'unité et la taille de la casserole utilisée.

Pour utiliser la petite unité de surface (152 mm [6 po]), tournez le bouton de contrôle aux réglages **SMALL (petit)**.

Pour utiliser la grande unité de surface (229 mm [9 po]), tournez le bouton de contrôle aux réglages **LARGE**.



GUIDE DE ZONE DE RÉCHAUD

RÉGLAGE	ALIMENT
1 (bas)	Pain/pâtisseries
2 (moyen)	Chocolat/beurre
2 (moyen)	Sauces, ragoûts, Potages, crèmes
2 (moyen)	Légumes
3 (haut)	Soupes (liquides)
3 (haut)	Thé ou café

Le guide de zone de réchauffement est offert à titre de référence seulement et le RÉGLAGE dont vous avez besoin dépend de la quantité et du type d'aliment, de la température de départ des aliments et de la durée d'attente.

Utiliser la zone de réchauffement

La **ZONE DE RÉCHAUD**, située au centre de la surface de cuisson de verre, gardera les aliments chauds et cuits à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce réglage pour réchauffer des aliments froids. Placer les aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUD** pourrait mener à des maladies alimentaires.

- 1 Enfoncez la touche **WARMING ZONE (RÉCHAUD)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques 1, 2 ou 3 pour choisir la durée de réchauffement voulue soit bas (1), moyen (2) ou élevé (3).
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

Pour éteindre la **ZONE DE RÉCHAUD**, enfoncez la touche **WARMING ZONE (RÉCHAUD)** jusqu'à ce que **WARMER (RÉCHAUD)** disparaisse de l'affichage.

Pour les meilleurs résultats, tous les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUD** devraient être couverts d'un couvercle ou d'un papier aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être ventilé pour laisser s'échapper l'humidité.

Utilisez toujours des poignées de cuisine ou des mitaines de cuisine lorsque vous retirez les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUD**, puis les casseroles et les assiettes seront chaudes.

MISE EN GARDE :

Ne réchauffez pas les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUD** pendant plus de deux heures.

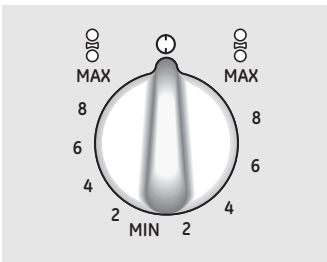
REMARQUE : La zone de réchauffement ne deviendra pas rouge comme les éléments de cuisson.

HOT (CHAUD) s'affiche lorsque la surface de verre est chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface soit assez fraîche au toucher.

REMARQUE : Des réglages plus bas pourraient ne pas chauffer suffisamment la surface de verre pour que le voyant **HOT (CHAUD)** s'allume.

Un voyant de zone de réchauffement **ON (ALLUMÉ)** brille lorsque l'unité est en marche.

- N'utilisez pas de pellicule plastique pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface être très difficile à nettoyer.
- Utilisez seulement les types de casserole recommandés pour la cuisson sur la cuisinière.

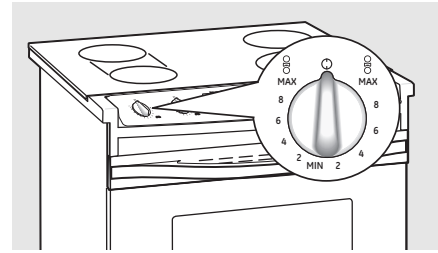


Utiliser l'unité de surface de passage

Pour utiliser l'unité de surface de passage, tournez le bouton de contrôle avant gauche aux réglages de **BRIDGE (PASSAGE)**.

Pour un fonctionnement d'unité de surface de passage complet, allumez aussi l'unité de surface arrière gauche.

Pour utiliser seulement l'unité de surface avant, tournez le bouton de contrôle aux réglages **FRONT (AVANT)**.



L'information suivante vous aidera à choisir les casseroles qui vous offriront une bonne performance sur les surfaces de cuisson de verre.



Ne faites rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours des casseroles.



Placez toujours la casserole au centre de l'unité de surface sur laquelle vous cuisinez.

Quelques mots sur les unités de surface radiantes...

La surface de cuisson radiante comprend des unités de chauffage sous la surface de verre lisse.

REMARQUE : Une légère odeur est normale lorsque vous utilisez une nouvelle surface de cuisson pour la première fois. Ce sont de nouvelles pièces et de l'isolant chauffés pour la première fois et l'odeur disparaît rapidement.

L'unité de surface s'allume et s'éteint pour maintenir votre réglage de contrôle choisi.

Vous pouvez placer les casseroles chaudes sur la surface de verre même si la surface est tiède.

Même lorsque les unités de surface sont éteintes, la surface de cuisson de verre conserve suffisamment de chaleur pour continuer à cuire. Pour éviter de trop cuire, retirez les casseroles des unités de surface pendant la cuisson. Évitez de placer quoique ce soit sur l'unité de surface jusqu'à ce qu'elle soit froide.



Ne glissez pas les casseroles sur la surface de cuisson car elles pourraient égratigner le verre—le verre résiste aux égratignures, mais n'est pas à l'épreuve des rayures.

- Les taches d'eau (dépôts de minéraux) se nettoient avec la crème de nettoyage ou avec du vinaigre blanc non dilué.
- Utiliser un nettoyant pour fenêtre pourrait laisser une pellicule iridescente sur la surface de cuisson. La crème de nettoyage retirera cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils peuvent l'endommager.
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

Limiteur de température

Chaque unité de surface radiante a un limiteur de température.

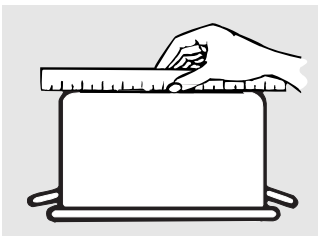
Le limiteur de température protège la surface de cuisson de verre en l'empêchant de devenir trop chaude.

Le limiteur de température peut éteindre les unités pendant un certain temps si :

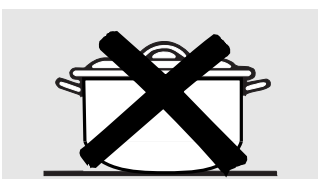
- La casserole bout à sec.
- Le fond de la casserole n'est pas à plat.
- La casserole est décentrée.
- Il n'y a pas de casserole sur l'unité.

Choix des types de casseroles.

L'information suivante vous aide à choisir les casseroles qui vous offriront la meilleure performance sur les surfaces de cuisson de verre.



Vérifiez que les casseroles ont des fonds plats en utilisant un niveau.



Les casseroles aux fonds ronds, courbés, gondolés ou gauchis ne sont pas recommandées.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

fortement recommandé

Bonne conductivité. Des résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des égratignures sur la surface de cuisson, mais elles se retirent si vous les nettoyez immédiatement. À cause de son faible point de fusion, il ne faut pas utiliser d'aluminium léger.

Fond de cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent sembler des égratignures. Les résidus se retirent si la surface de cuisson est nettoyée immédiatement. Ne laissez pas ces casseroles cuire à sec. Le métal surchauffé peut adhérer aux surfaces de cuisson de verre. Une casserole au fond de cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera en permanence la surface de cuisson, s'il n'est pas retiré immédiatement.

Fonte couverte d'émail vitrifié :

recommandé

En autant que la casserole est entièrement recouverte d'émail vitrifié, ce type de casserole est recommandé. Il est recommandé d'être prudent avec les casseroles de fonte qui ne sont pas entièrement recouvertes d'émail vitrifié lisse, car elles pourraient égratigner la surface de cuisson de céramique de verre.

Céramique de verre :

utilisable, mais non recommandée

Mauvaise performance. Pourrait égratigner la surface.

Grès :

utilisable, mais non recommandé

Mauvaise performance. Pourrait égratigner la surface.

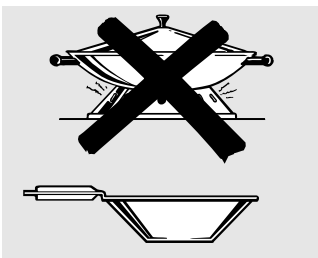
Conseils pour la mise en conserve maison :

Assurez-vous que l'appareil pour la mise en conserve est centré sur l'unité de surface.

Assurez-vous que la casserole de mise en conserve a un fond plat.

Utilisez des recettes et des procédures de sources ayant une bonne réputation. De telles recettes et procédures sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr® et du service de vulgarisation du Département de l'agriculture des É.-U.

Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, attention lors de la mise en conserve.



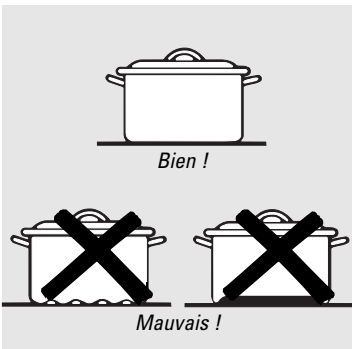
Utilisez seulement un wok à fond plat.

Cuisine au wok

Nous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat. Ils sont disponibles chez votre quincaillier local.

N'utilisez pas de woks à fond rond. Vous pourriez être brûlé gravement si le wok bascule.

Suivez les points suivants pour la mise en conserve



Remarque : Il faut des appareils de mise en conserve à fonds plats pour les surfaces de cuisson de verre.

Les casseroles qui dépassent de 2,5 cm (1 po) le cercle de l'unité de surface ne sont pas recommandées pour la plupart des surfaces de cuisson. Par contre, la mise en conserve au bain-marie ou à pression est suggérée avec des casseroles de diamètre plus grand. Ceci se produit parce que les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour les surfaces de cuisson entourant les unités de surface.

PAR CONTRE, N'UTILISEZ PAS D'APPAREILS DE MISE EN CONSERVE DE GRANDS DIAMÈTRES OU D'AUTRES GRANDES CASSEROLES POUR LA FRITURE OU POUR FAIRE BOUILLIR DES ALIMENTS EN UTILISANT AUTRE CHOSE QUE DE L'EAU. La plupart des mélanges de sirops ou de sauces—et tous les types de friture—cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures pourraient abîmer éventuellement les surfaces de cuisson de verre.

- 1 Assurez-vous que l'appareil de mise en conserve se centre bien sur l'unité de surface. Si votre surface de cuisson ou son emplacement ne permet pas de le mettre au centre de l'unité de surface, utilisez une casserole plus petite pour de bons résultats de mise en conserve.
- 2 Vous devez utiliser des appareils à fonds plats. N'utilisez pas d'appareils à fonds à brides ou ondulés (souvent le cas pour les casseroles émaillées) car il n'y a pas suffisamment de contact avec les unités de surface et l'eau prend plus longtemps à bouillir.

- 3 Pour la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures de sources ayant une bonne réputation. De telles recettes et procédures sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr® et du service de vulgarisation du Département de l'agriculture des É.-U.
- 4 Rappelez-vous que la mise en conserve est un processus qui produit de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, soyez prudent en mettant en conserve.

REMARQUE : si votre maison a une faible tension, la mise en conserve pourrait prendre plus de temps que prévu, même si vous suivez fidèlement la recette. La durée du processus peut être réduite en :

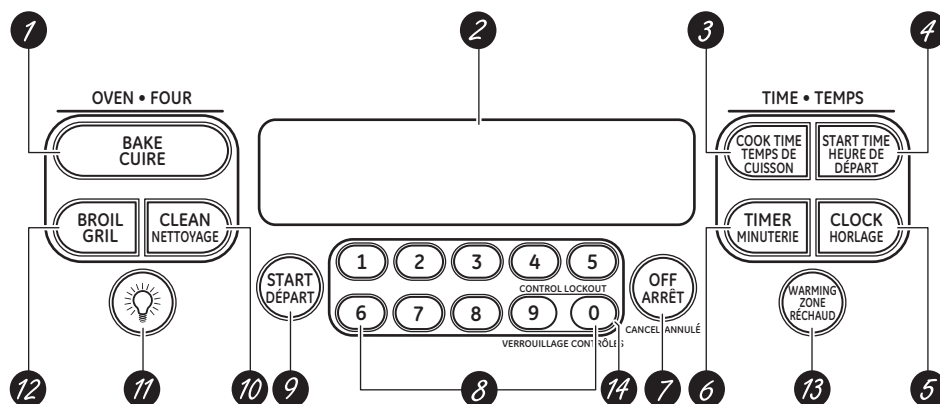
- (1) utilisant un appareil de mise en conserve à pression et
- (2) en commençant avec de l'eau du robinet CHAUDE pour réchauffer plus rapidement de grandes quantités d'eau.

MISE EN GARDE :

- Pour une mise en conserve sans danger, il faut détruire les microorganismes dangereux et les contenants doivent être bien scellés. Lorsque vous préparez les conserves dans un appareil au bain-marie, il faut maintenir une ébullition continue pendant le temps requis.
- Pour la mise en conserve dans un appareil sous pression, il faut maintenir la pression pendant le temps requis. Après avoir ajusté les contrôles, il est très important de s'assurer de maintenir les niveaux d'ébullition et de pression indiqués pendant le temps requis.
- Puisque vous devez vous assurer d'avoir le traitement des contenants de mise en conserve pendant le temps prescrit, sans interruption, ne mettez pas en conserve sur une unité de surface de cuisson si votre appareil n'est pas plat.

Utilisation des contrôles du four.

Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.



Les fonctions et l'apparence pourraient varier.



Fonctions et réglages de contrôle de four, horloge et minuterie

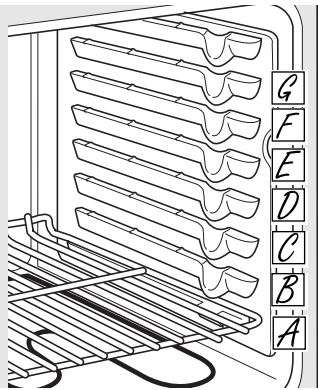
- 1** **Touche BAKE (CUIRE)**
Enfoncez cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
- 2** **Affichage**
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autonettoyage et les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four.

Si 'F - et un nombre ou une lettre' clignotent sur l'affichage et sur les signaux de contrôle du four, ceci indique un code d'erreur de fonction.

Si votre four est réglé à une opération du four à minuterie et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisés.

L'heure clignote sur l'affichage après une panne de courant.
- 3** **Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**
Enfoncez cette touche, puis enfoncez ensuite les touches numériques pour régler le temps voulu afin de préparer les aliments. Le four s'éteint à la fin du temps de cuisson.
- 4** **Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)**
Utilisez avec les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** ou **CLEAN (NETTOYAGE)** pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.
- 5** **Touche CLOCK (HORLOGE)**
Enfoncez cette touche avant de régler l'horloge.
- 6** **Touche TIMER (MINUTERIE)**
Enfoncez cette touche pour choisir la fonction de minuterie.
- 7** **Touche OFF (ARRÊT)**
Enfoncez cette touche pour annuler **TOUTES** les opérations du four sauf l'horloge et la minuterie.
- 8** **Touches numériques**
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température de départ et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autonettoyage.
- 9** **Touche START (DÉPART)**
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.
- 10** **Touche CLEAN (NETTOYAGE)**
Enfoncez cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section *Utilisation du four autonettoyant*.
- 11** **Touche de lumière** 
Enfoncez cette touche pour mettre en marche ou éteindre la lumière du four.
- 12** **Touche BROIL (GRIL)**
Enfoncez cette touche pour choisir la fonction 'griller'.
- 13** **Touche WARMING ZONE (RÉCHAUD)**
Enfoncez cette touche lorsque vous utilisez l'unité de surface centrale pour garder les aliments chauds jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.
- 14** **LOCKOUT (VERROUILLAGE) CONTRÔLÉ**
Le verrouillage de contrôle est **9** et **0**. Enfoncez et gardez enfoncées les touches **9** et **0** en même temps pendant 3 secondes.

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



Le four possède 7 positions de grille.

Avant de commencer...

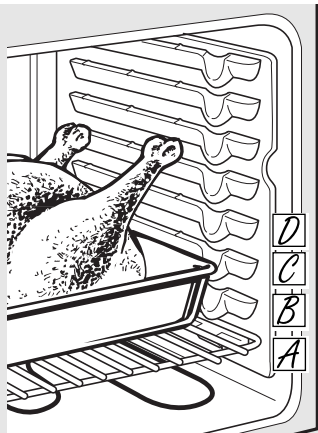
Les grilles ont des butées donc lorsqu'elles sont placées correctement sur les supports (A à G), elles bloquent avant de sortir complètement et ne se pencheront pas.

En plaçant et retirant les casseroles, sortez la grille jusqu'à ce qu'elle bloque.

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

Pour replacer, placez le bout de la grille (verrous d'arrêt) sur le support, penchez l'avant vers le haut et poussez pour la faire entrer.

MISE EN GARDE : lorsque vous utilisez la grille à la position la plus basse (A), vous devez être prudent en sortant la grille. Nous vous recommandons de la sortir de plusieurs pouces et ensuite d'utiliser deux poignées de cuisine pour la sortir en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pouvez vous brûler si vous mettez la main au milieu et la sortez entièrement. Attention de ne pas vous brûler la main sur la porte en utilisant la grille à la position la plus basse (A).



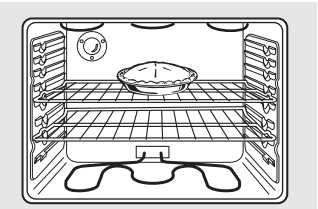
Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir

- 1 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques pour choisir la température voulue.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 4 Vérifiez si les aliments sont prêts au temps minimum de la recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
- 5 Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** à la fin de la cuisson.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement se met en marche et s'éteint automatiquement pour refroidir les pièces internes. Ceci est normal et le ventilateur pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint.

Type d'aliment	Position de la grille
Tartes surgelées (sur la plaque à biscuits)	C ou D
Gâteau des anges	A
Gâteau savarin ou quatre-quarts	B ou C
Biscuits secs, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux gâteaux étagés, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D
Dinde	A

Si vous préparez quatre étages de gâteau à la fois, placez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les moules sur la grille pour qu'aucun d'entre eux ne soit directement au-dessus de l'autre.



Centrez les moules dans le four.

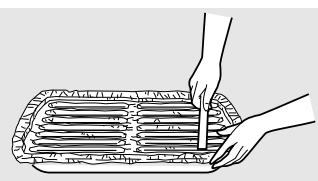
Préchauffage et placement des moules

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer pour de meilleurs résultats lors de la préparation de gâteaux, de biscuits secs, de pâtisseries et de pain.

Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Le contrôle fera entendre un bip lorsque le four est préchauffé et l'affichage indiquera la température choisie. Ceci prendra environ 6 à 8 minutes.

Les résultats seront meilleurs si les moules sont entrés dans le four le plus possible.

Si vous préparez plus d'un moule, placez-les pour qu'ils aient au moins 2,5 cm à 3,8 cm (1 à 1,5 po) d'air autour d'eux.



Taillez des fentes dans le papier tout comme la grille.

Papier aluminium

Vous pouvez utiliser du papier aluminium comme doublure de lèche-frite et de grille. Par contre, vous devez placer le papier bien ajusté sur la grille et faire des fentes tout comme la grille.

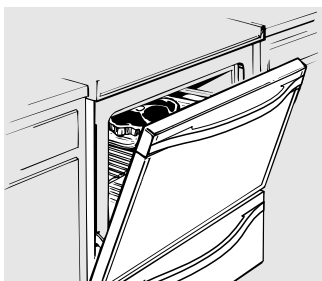
Sans les fentes, le papier empêchera le gras et les jus de cuisson de tomber dans la lèche-frite. Les jus deviennent suffisamment chauds pour s'enflammer. Si vous ne découpez pas de fentes, vous faites frire et non pas griller.

N'utilisez pas de papier aluminium au fond du four.

Ne couvrez jamais entièrement une grille de papier aluminium. Ceci affectera la circulation de chaleur et mènera à une mauvaise cuisson.

Vous pouvez utiliser une plus petite feuille de papier pour saisir les déversements en la plaçant à quelques pouces sous les aliments sur une grille inférieure.

Utilisation du four.



Si votre cuisinière est branchée à 208 volts, les steaks saignants peuvent être grillés en préchauffant le gril et en plaçant la grille à une position plus haute.

Comment régler le four à griller

Laissez la porte ouverte à la position d'arrêt pour griller. La porte reste ouverte par elle-même, mais la bonne température est maintenue dans le four.

REMARQUE : les aliments peuvent être grillés avec la porte fermée, mais ils ne bruniront pas aussi bien car l'élément chauffant du four se mettra en marche et s'arrêtera.

- 1 Placez la viande ou le poisson sur la grille dans la lèche-frite.
- 2 Suivez les positions de grilles suggérées dans le Guide pour griller.
- 3 Enfoncez la touche **BROIL (GRIL)** une fois pour **HI Broil (griller à haute température)**.

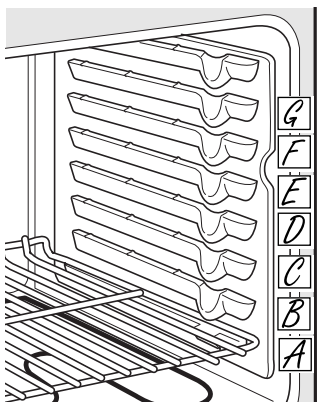
Pour passer à **LO Broil (griller à basse température)**, enfoncez la touche **BROIL (GRIL)** à nouveau.

Utilisez **LO Broil (griller à basse température)** pour bien préparer des aliments tels que volailles ou coupes épaisses sans trop brunir.

- 4 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.
- 5 Après avoir grillé, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de cuisson affecteront le temps de préparation. Ce guide est établi à partir de viandes à la température du réfrigérateur.

†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév. en juin 1985).)



The oven has 7 shelf positions.

Guide pour griller

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position grille	Premier côté Temps (min.)	Second côté Temps (min.)	Commentaires
Boeuf haché Bien cuit	0,45 kg (1 lb) (4 boulettes)	E	9	6	Espacées uniformément Jusqu'à 8 boulettes, le temps imparti est le même.
	1,3 cm à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur	E	11	10	
Steaks de bœuf	Saignant†	F	7	5	Steaks de moins 2,5 cm (1 po) d'épaisseur cuisent au centre avant de brunir. Préparer à la poêle est recommandé. Incisez le gras.
	À point	E	9	6-7	
	Bien cuit	E	11	8-9	
Saignant†	3,8 cm (1 1/2 po)	D	14	11	Incisez le gras.
	À point	D	18	14-16	
	Bien cuit	D	22	20	
Poulet	1 complet découpé	C	25	10	Griller peau vers le bas d'abord.
	0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2 1/2 lbs) séparé en longueur 2 poitrines	C	25	10-15	
Queues de homard	2-4 283 g à 340 g chacune (10 à 12 oz)	C	18-20	Ne pas retourner.	Couper à travers la carapace. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et après la moitié de la cuisson.
Filets de poisson	0,6 cm à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	E	6	5	Manipulez et tournez très délicatement. Badigeonnez de beurre citronné avant durant la cuisson, si désiré.
Tranches de jambon	1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	D	6	6	Augmentez le temps par côté pour 3,8 cm (1 1/2 po) épaisseur ou (précuit) jambon salé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1,3 cm [1/2 po] d'épaisseur)	E	10	10	Incisez le gras.
	2 (2,5 cm [1 po] d'épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D	15	15	
Côtelettes d'agneau À point	2 (2,5 cm [1 po] épaisseur) environ 283 g à 340 g (10 à 12 oz)	E	8	7-8	Incisez le gras.
	Bien cuit	E	10	9-10	
À point	2 (3,8 cm [1 1/2 po] épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	E	14	12	
	Bien cuit	E	17	12-14	
Steaks de saumon	2 (2,5 cm [1 po] épaisseur)	D	10	7-8	Graissez la casserole. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
	4 (2,5 cm [1 po] épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb)	D	12	10	

Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage de contrôle.

www.electromenagersge.ca

Instructions de sécurité



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

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson à minuterie ou un cycle d'autonettoyage.

- 1 Enfoncez la touche **CLOCK (HORLOGE)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.



La minuterie compte les minutes seulement.

Elle ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

- 1 Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**.
- 2 Enfoncez les touches numériques jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, enfoncez les touches **2, 4 et 5** dans cet ordre.
Si vous faites une erreur, enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.
- 3 Touchez la touche **START (DÉPART)**.

Touchez la touche **START (DÉPART)**. Après avoir enfoncé la touche **start, SET (RÉGLER)** disparaît, ce qui vous indique que le compte à rebours est commencé, bien que l'affichage ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaissent pas avant la dernière minute du compte à rebours.

- 4 Lorsque la minuterie atteint : **00**, le contrôle fera entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**.

La tonalité de 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes des fonctions spéciales de la section de contrôle de votre four sous Tonalités à la fin d'un cycle avec la minuterie.

Mode d'emploi

Pour réinitialiser la minuterie

Si l'affichage indique encore le temps restant, vous pouvez le changer en enfonçant la touche **TIMER (MINUTERIE)**, puis les touches numériques jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche.

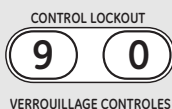
Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, démarrage différé ou temps de cuisson n'est pas affiché), rappelez le temps restant en enfonçant la touche **TIMER (MINUTERIE)** et en enfonçant ensuite les touches numériques pour entrer le nouveau temps voulu.

Entretien et nettoyage

Pour annuler la minuterie

Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** deux fois.

Conseils de dépannage



Lockout (verrouillage) de contrôle

Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne puissent pas être activées en les enfonçant.

Pour verrouiller/déverrouiller les contrôles :

- 1 Enfoncez les touches **9 et 0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC ON (VERROU EN PLACE)**.
- 2 Pour déverrouiller le contrôle, enfoncez les touches **9 et 0** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique **LOC OFF (VERROU ENLEVÉ)**.

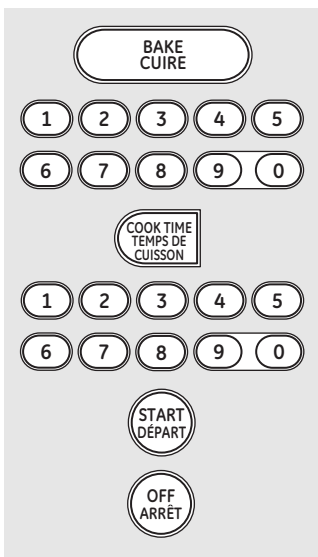
Lorsque cette fonction est activée et lorsque vous enfoncez les touches, le contrôle fera entendre un bip et l'affichage indiquera **LOC ON (VERROU EN PLACE)**.

- Le mode de verrouillage de contrôle affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne lorsque cette fonction est activée.
- L'ajustement est conservé en mémoire après une panne d'électricité.

Soutien à la clientèle

Utilisation des fonctions pour cuisiner et rôtir avec la minuterie.

REMARQUE : les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.



Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

Le four s'allume immédiatement et fait cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- 1 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 2 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
- 3 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.

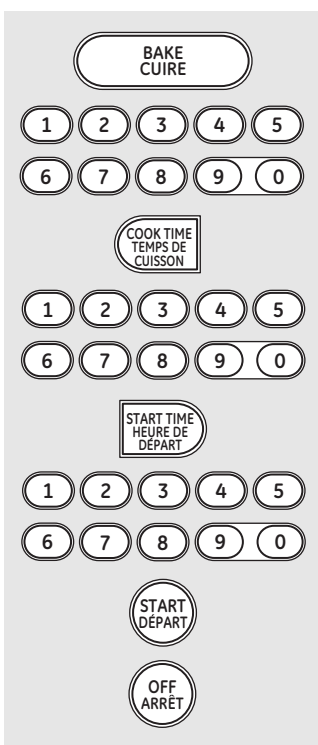
- 4 Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue. La température du four et le temps de cuisson entrés seront affichés.

- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

L'affichage indique le changement de température (en commençant à 38 °C (100 °F)) et le temps de cuisson. L'affichage commence à changer lorsque la température atteint 38 °C (100 °F).

Le four poursuit la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrête automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Fonctions spéciales de votre contrôle de four*.

Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage.



Comment régler un démarrage différé et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder son démarrage, pour qu'il cuise pendant un certain temps précis, puis qu'il s'éteigne automatiquement.

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

- 1 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**.
- 2 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
- 3 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.

- 4 Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue.
- 5 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.
- 6 Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.
- 7 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche **START (DÉPART)** après avoir entré la température de cuisson.

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indique le changement de température (en commençant à 38 °C (100 °F)) et le temps de cuisson. L'affichage commence à changer lorsque la température atteint 38 °C (100 °F).

Le four poursuit la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrête automatiquement à moins que la fonction WARM (RÉCHAUD) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Fonctions spéciales de votre contrôle de four*.

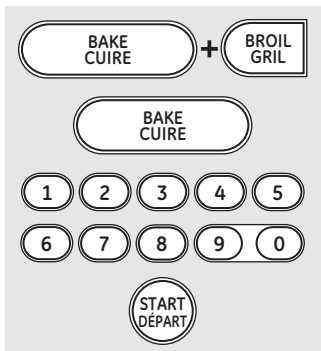
Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer l'affichage.

Ajustement du thermostat du four - Faites-le vous-même

Vous pouvez découvrir que votre nouveau four prépare les aliments différemment de celui qu'il remplace. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux qu'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 11 à 22 °C (20 à 40 °F).

REMARQUE : cet ajustement n'affectera que les températures pour cuire et rôtir et non pas celles de gril, convection ou autonettoyage. L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.



Pour ajuster le thermostat

- 1 Enfonchez les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2 Enfonchez la touche **BAKE (CUIRE)**. Un nombre à deux chiffres s'affichera.
Enfonchez **BAKE (CUIRE)** à nouveau pour alterner entre augmenter et réduire la température du four.
- 3 La température du four peut s'ajuster jusqu'à (+) 19 °C (35 °F) plus chaud ou (-) 19 °C (35 °F) plus froid. Enfonchez les touches numériques de la même façon que vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 8 °C (15 °F), enfonchez **1** et **5**.
- 4 Après l'ajustement, enfonchez la touche **START (DÉPART)** pour revenir à l'affiche de l'heure. Utilisez votre four normalement.

Le type de margarine affectera la performance de cuisson !

La plupart des recettes ont été développées avec des produits à forte teneur en gras comme le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous réduisez le gras, la recette ne produira pas nécessairement les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en gras.

Des problèmes de recette peuvent apparaître si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont fabriqués de ces produits. Moins il y a de matière grasse dans un produit, plus la différence sera remarquable.

Les normes fédérales des É.-U. exigent que les produits portant la mention 'margarine' contiennent au moins 80 % de matière grasse par poids. Les produits à tartiner à faible teneur en gras contiennent moins de gras et plus d'eau. Le contenu élevé d'humidité de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour de meilleurs résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre, des bâtonnets à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Utilisation du four autonettoyant.



Essuyez toute lourde saleté sur le fond du four.

Avant un cycle de nettoyage

Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez les grilles, lèchefrite, sonde, toutes casseroles et tout papier aluminium du four.

Les grilles peuvent se nettoyer elles-mêmes, mais elles fonceront, perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.

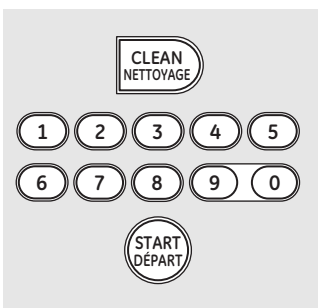
Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyées à la main. Nettoyez ces endroits à l'eau chaude, avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau propre et asséchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau de fibres de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le.

Essayez tout déversement lourd au fond du four.

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

IMPORTANT : la santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées durant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.



Comment régler le four pour le nettoyage

1 Enfoncez la touche **CLEAN (NETTOYAGE)** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.

2 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

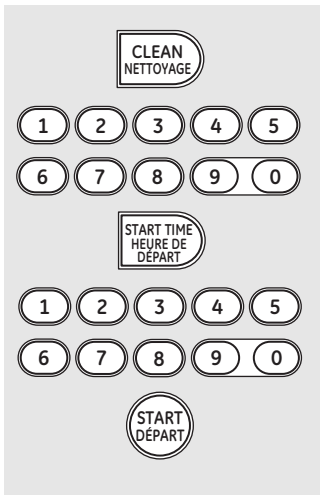
3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera le temps de nettoyage restant. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

- Le mot **LOCKED (VERROUILLÉ)** clignotera et le contrôle du four signalera si vous réglez le cycle de nettoyage et si vous oubliez de fermer la porte du four.
- Pour arrêter un cycle de nettoyage, enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**. Lorsque le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** s'éteint indiquant que la température du four est passée sous la température de verrouillage, vous pourrez ouvrir la porte.

La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.



Comment retarder le début du nettoyage

- 1 Enfoncez la touche **CLEAN (NETTOYAGE)** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.

- 2 S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

- 3 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)**.

- 4 Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle de nettoyage commence.

- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera l'heure du début du cycle. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant **LOCKED (VERROUILLÉ)** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

Après un cycle de nettoyage

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

Si des points blancs restent, retirez-les avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon et rincez bien avec un mélange d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont normalement un résidu de sel qui ne peut être retiré par le cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, répétez le cycle.

- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson avant qu'il ne soit assez froid pour que la porte se déverrouille.

- Bien que le four soit autonettoyant, vous pouvez enfoncer la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours du nettoyage, enfoncez la touche **CLEAN (NETTOYAGE)**.

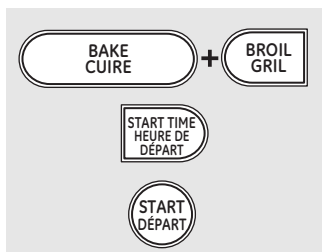
- Si les grilles deviennent difficiles à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.

Fonctions spéciales de votre contrôle de four.

Votre nouveau contrôle tactile a d'autres fonctions à utiliser. Voici les fonctions et comment les activer.

Les modes de fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'affichage présente l'heure. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'affichage montre votre choix, enfoncez la touche **START (DÉPART)**. Les fonctions spéciales restent en mémoire après une panne de courant, sauf la fonction du Sabbath qui doit être réinitialisée.



Arrêt de 12 heures

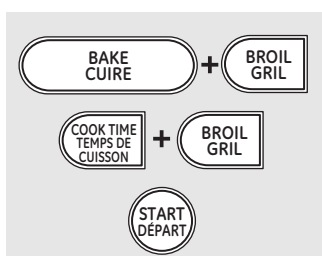
Avec cette fonction, si vous oubliez et laissez le four en marche, le contrôle l'éteindra automatiquement après 12 heures durant les fonctions de cuisson ou après 3 heures durant une fonction de gril.

Si vous désirez désactiver cette fonction, suivez les étapes plus bas.

- 1 Enfoncez les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **no shdn (aucun arrêt)** s'affiche.

- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** pour activer 'aucun arrêt' et laissez le contrôle à ce mode de fonction spéciale.



Sélection de température en Fahrenheit ou en Celsius

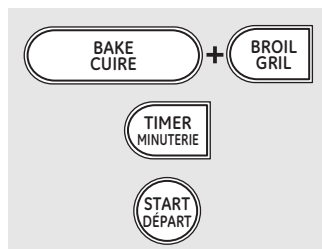
Votre contrôle de four est réglé pour utiliser des sélections de température Fahrenheit, mais vous pouvez les changer en sélections Celsius.

- 1 Enfoncez les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfoncez les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL (GRIL)** en même temps. L'affichage indiquera **F** (Fahrenheit).

- 3 Enfoncez les touches **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** et **BROIL (GRIL)** en même temps à nouveau. L'affichage indiquera **C** (Celsius).

- 4 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.



Tonalités de fin de cycle à minuterie

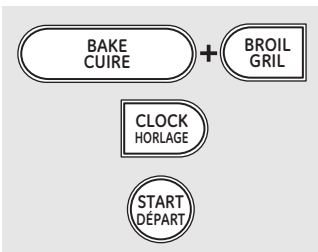
À la fin d'un cycle à minuterie, vous entendez 3 bips courts suivis d'un autre aux 6 secondes jusqu'à ce que vous enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**. Ce bit continu de 6 secondes peut être annulé.

Pour l'annuler :

- 1 Enfoncez les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)**. L'affichage indique **CON BEEP (BIP CONTINU)**. Enfoncez la touche **TIMER (MINUTERIE)** à nouveau. L'affichage indiquera **BEEP (BIP)**. (Ceci annule le bip aux 6 secondes.)

- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.



12 heures, 24 heures ou effacer l'horloge

Votre contrôle est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

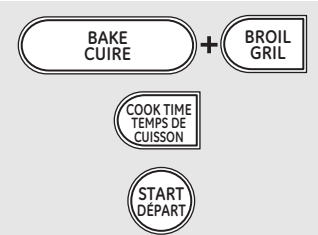
Si vous préférez une horloge de 24 heures ou un arrêt d'affichage, suivez ces étapes :

- 1 Enfonchez les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 2 Enfonchez la touche **CLOCK (HORLOGE)** une fois. L'affichage indiquera **12 hr (12 heures)**. Si c'est le choix que vous désirez, enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

Enfonchez la touche **CLOCK (HORLOGE)** à nouveau pour passer à l'horloge de 24 heures. L'affichage indiquera **24 hr (24 heures)**. Si c'est le choix que vous désirez, enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

Enfonchez la touche **CLOCK (HORLOGE)** à nouveau pour effacer l'affichage. L'affichage indiquera **OFF (ARRÊT)**. Si c'est le choix que vous désirez, enfonchez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : si l'horloge est en mode d'arrêt vous ne pourrez pas utiliser la fonction Delay Start (démarrage retardé).



Cuisiner et maintenir

Votre contrôle à une fonction 'cook and hold' (cuisiner et maintenir) qui garde les aliments chauds jusqu'à 3 heures après la fin du cycle Cuisiner et rôtir avec la minuterie.

REMARQUE : cette fonction peut seulement être programmée avec le cycle Cuisiner et rôtir avec la minuterie. (Consultez la section aux fonctions Utilisation de Cuisiner et rôtir avec la minuterie.) Lorsque cette fonction s'arrête automatiquement, la fonction 'cuisiner et maintenir' programmée commence automatiquement.

Pour activer cette fonction à utiliser après Timed Baking or Roasting (Cuisiner et rôtir avec la minuterie), suivez les étapes suivantes.

- 1 Enfonchez les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

- 2 Enfonchez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**. L'affichage indique **Hld OFF (maintien ARRÊTÉ)**.

Enfonchez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** à nouveau pour activer la fonction. L'affichage indique **Hld ON (maintien ARRÊTÉ)**.

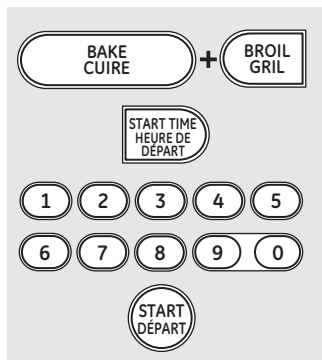
- 3 Enfonchez la touche **START (DÉPART)** pour activer la fonction 'cook and hold' (cuisiner et maintenir) et laissez le contrôle à ce mode de fonction spéciale.

Utilisation de la fonction Sabbath.

(Conçu pour servir au Sabbath juif et aux fêtes.)

La fonction Sabbath peut servir seulement sous cuire/rôtir. Elle ne peut servir pour la convection, gril, autonettoyage ou démarrage retard.

REMARQUE : la lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte s'ouvre et s'éteint lorsqu'elle se ferme. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacer la lumière du four. Sur les modèles à commutateur sur le panneau de contrôle, la lumière du four peut s'éteindre et laisser allumée.



Lorsque l'affichage indique \supset le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique \supset \subset le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir de manière régulière

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

- 1 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

REMARQUE : si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** et recommencez.

- 2 Tapez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **Sab bAtH** s'affiche.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** et \supset s'affiche.
- 4 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**. Aucun signal donné.

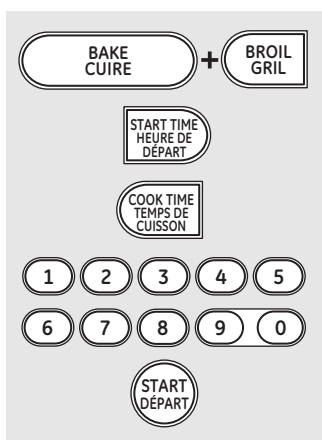
- 5 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Aucun signal ou température affiché.

- 6 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

- 7 Après une période de délai d'environ 30 secondes à 1 minute, \supset \subset s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si \supset \subset ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : Les touches **OFF (ARRÊT)** et **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** fonctionneront durant la fonction Sabbath.



Lorsque l'affichage indique \supset le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique \supset \subset le four est réglé à cuire/rôtir.

Comment régler cuire/rôtir à minuterie – démarrage immédiat et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.

- 1 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** en même temps jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

REMARQUE : si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)** et recommencez.

- 2 Tapez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **Sab bAtH** s'affiche.
- 3 Enfoncez la touche **START (DÉPART)** et \supset s'affiche.
- 4 Enfoncez la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.
- 5 Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. Le temps de cuisson entré s'affichera.

- 6 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

- 7 Enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)**. Aucun signal donné.

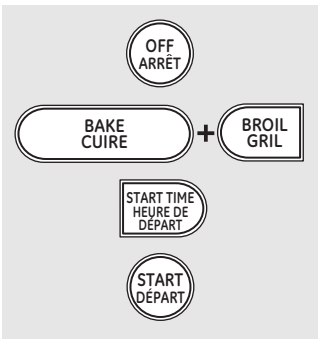
- 8 Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue. Aucun signal ou température affiché.

- 9 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

- 10 Après une période de délai d'environ 30 secondes à 1 minute, \supset \subset s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si \supset \subset ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 7.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (CUIRE)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

À la fin de la cuisson, l'affichage changera de \supset \subset à \supset et **0:00** apparaîtra, indiquant que le four est éteint, mais encore réglé à Sabbath. Retirez les aliments.



Comment sortir de la fonction Sabbath

- 1 Enfoncez la touche **OFF (ARRÊT)**.
- 2 Si le four fonctionne, attendez pendant une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement \rhd s'affiche.
- 3 Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BAKE (CUIRE)** et **BROIL (GRIL) en même temps** jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.
- 4 Enfoncez la touche **START TIME (HEURE DE DÉPART)** jusqu'à ce que **12 shdn (arrêt 12)** ou **no shdn (aucun arrêt)** s'affiche.

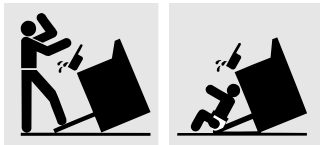
12 shdn indique que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures. **no shdn (aucun arrêt)**, indique que le four ne s'éteindra pas automatiquement après 12 heures.

- 5 Enfoncez la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : s'il y a une panne de courant tandis que le four est sous la fonction Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint même au retour du courant. Le contrôle du four doit être réinitialisé.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.



Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est replacée. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et il pourrait y avoir des blessures.

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

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets tranchants pour le retirer. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouveau appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

REMARQUE : l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.

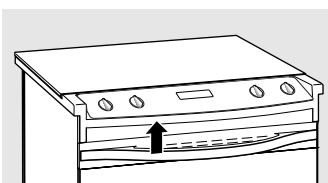
Boutons de contrôle

Les boutons de contrôle se retirent pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter que les boutons sont en position **OFF (ARRÊT)**.

En remplaçant les boutons, vérifiez la position **OFF (ARRÊT)** pour assurer le bon placement.

Lavez les boutons dans de l'eau et du savon ou du vinaigre et de l'eau chaude, mais ne laissez pas tremper.



Évent de four

L'évent du four se trouve au-dessus du côté gauche de la porte.

Cette section pourrait être chaude durant l'utilisation du four.

Il est normal que de la vapeur sorte de l'évent.

L'évent est important pour une bonne circulation d'air. Ne bloquez jamais l'évent.

Surfaces en acier inoxydable (pour certains modèles)

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

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

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

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

Surfaces peintes

Les surfaces peintes incluent la porte, le dessus du panneau de contrôle et l'avant du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour le four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur aucune surface peinte.

Panneau de contrôle

- Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.
- Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre.
- Retirez les saletés les plus importantes avec de l'eau tiède savonneuse
- N'utilisez pas d'abrasif de quelque sorte que ce soit.

Nettoyage de la porte du four

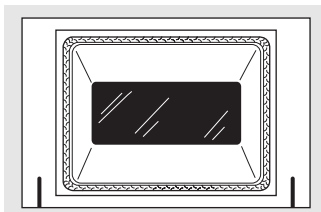
Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

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

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

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

- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche ou est endommagé de quelque façon que ce soit, se déplace de la porte, vous devriez le remplacer.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Soulever la porte du four

La porte est très lourde. Attention en retirant et soulevant la porte.

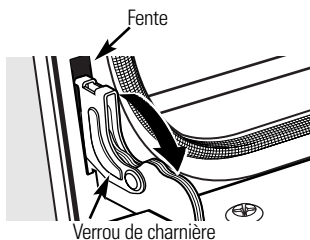
Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour retirer la porte :

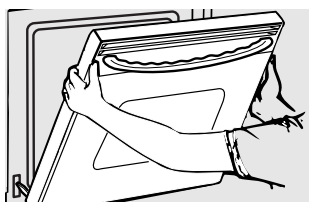
- 1 Ouvrez entièrement la porte.
- 2 Poussez les verrous de la charnière vers le bas vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
- 3 Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
- 4 Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.
- 5 Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.

Pour replacer la porte :

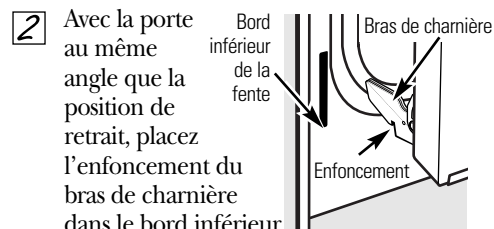
- 1 Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.



Tirez les verrous de la charnière vers le bas pour déverrouiller.



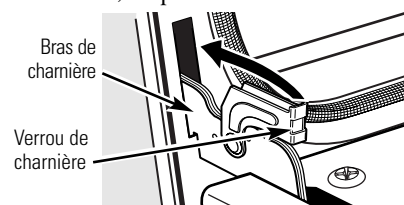
Position de retrait



2 Avec la porte au même angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.

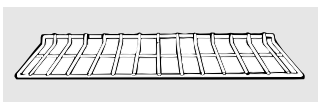
- 3 Ouvrez entièrement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.

- 4 Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.



Poussez les verrous de la charnière vers le haut pour verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.

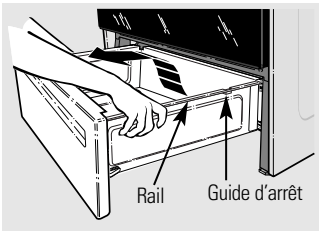


Grilles du four

Nettoyez les grilles du four avec un nettoyant abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon propre.

REMARQUE : les grilles du four se nettoient dans le four à autonettoyage. Par contre les grilles fonceront, perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser si vous utilisez ce cycle.

Si les grilles deviennent difficiles à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.



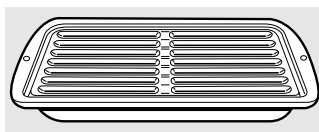
Retrait du tiroir de rangement

Pour retirer le tiroir :

- 1 Tirez le tiroir aussi loin que possible.
- 2 Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 3 Retirez le tiroir.

Pour replacer le tiroir :

- 1 Placez les rails du tiroir sur les guides.
- 2 Poussez le tiroir aussi loin que possible.
- 3 Soulevez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
- 4 Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.



Après avoir grillé, retirez la lèchefrite du four.

Lèchefrite et grille

Ne nettoyez pas la lèchefrite ou la grille dans un four autonettoyant.

Après avoir grillé, retirez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez délicatement la graisse de la lèchefrite dans un contenant approprié.

Lavez et rincez la lèchefrite et la grille dans l'eau chaude avec un tampon à récurer de plastique ou imbibé de savon.

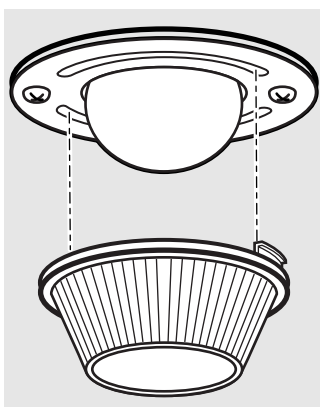
Si les aliments sont brûlés, saupoudrez la grille de détergent tandis qu'elle est chaude et couvrez d'essuie-tout de papier ou d'un linge à vaisselle. Faire tremper la lèchefrite éliminera les aliments cuits.

La lèchefrite et la grille se lavent avec un détergent commercial pour four.

Les deux se nettoient aussi au lave-vaisselle.

Ne rangez pas de lèchefrite et grille sales dans la cuisinière.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Remplacer les ampoules de four

MISE EN GARDE : avant de remplacer l'ampoule du four, coupez le courant du four à la boîte principale de fusibles ou de disjoncteur.

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

Pour retirer le couvercle :

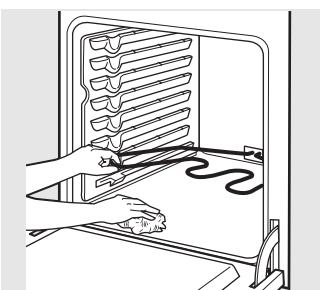
- 1 Tournez la lentille dans le sens antihoraire d'environ un quart de tour pour retirer.

Ne retirez pas les vis pour retirer le couvercle.

- 2 Remplacez l'ampoule avec une ampoule de modèle pour appareil électroménager de 40 watts ou halogène à deux douilles, selon le cas.

Pour replacer le couvercle :

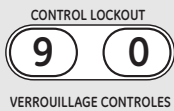
- 1 Aligned les pattes de la lentille devant les pattes du boîtier et tournez dans le sens horaire pour engager.



Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou l'élément du gril. Toute saleté brûle lorsque l'élément est chauffé.

Pour nettoyer le fond du four, soulevez délicatement l'élément chauffant. Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.



Lockout (verrouillage) de contrôle

Commencez par verrouiller la surface de cuisson et consultez la section *Verrouillage de contrôle*.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque déversement. Utilisez le nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®*.

Nettoyage quotidien normal

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

Pour entretenir et protéger la surface de verre, suivez ces étapes :

- 1 Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyeur pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®*. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
- 2 Si vous utilisez CERAMA BRYTE®* quotidiennement, votre surface de cuisson conservera sa belle apparence.

3 Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE®* directement sur la surface de cuisson.

4 Utilisez un essuie-tout ou un tampon à récurer CERAMA BRYTE®* pour surfaces de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.

5 Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de nettoyage. Aucun besoin de rincer..

REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la surface de cuisson avant qu'elle ne soit bien nettoyée.

Résidus brûlés

AVERTISSEMENT : votre surface de verre pourrait être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer autre que celui inclus avec votre unité.

- 1 Laissez la surface refroidir.
- 2 Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE®* sur toute la surface de résidus brûlés.
- 3 Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* pour frotter la section en appliquant de la force au besoin.

4 S'il reste des résidus, répétez les étapes indiquées précédemment, au besoin.

5 Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyeur de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* et un essuie-tout.

Résidus brûlés, lourds

- 1 Laissez la surface refroidir.
- 2 Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45 degrés contre la surface de verre et grattez la saleté. Il faudra peut-être appliquer de la pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
- 3 Après avoir gratté, déposez quelques gouttes de nettoyeur de surface de cuisson de céramique CERAMA

BRYTE®* sur toute la surface aux résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* pour retirer tout reste de résidus.

4 Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyeur de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* et un essuie-tout.

*Pour les modèles canadiens, utilisez un modèle équivalent approuvée par Camco lorsque les produits CERAMA BRYTE® ne sont pas disponibles. Contactez Camco Replacement Parts pour commander des produits de nettoyage de rechange.

Utilisation du four autonettoyant.

Marques et égratignures de métal

- 1 Attention de ne pas glisser les casseroles sur votre surface de cuisson. Cela laissera des marques de métal sur la surface.
- Ces marques se retirent à l'aide du nettoyeur pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®* avec un tampon à récurer CERAMA BRYTE®* pour les surfaces de céramique.

- 2 Si des casseroles à mince pellicule d'aluminium ou de cuivre sont utilisées à sec, la pellicule pourrait laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.
- Il faut la retirer immédiatement avant de chauffer à nouveau sinon la décoloration pourrait être permanente.

AVERTISSEMENT : vérifiez avec soin le bas des casseroles pour toute surface rugueuse qui pourrait égratigner la surface de cuisson.

Surface de verre—possibilité de dommages permanents.

Nos tests indiquent que si vous préparez des mélanges à forte teneur en sucre comme des gelées ou du fudge et s'il y a un déversement, cela pourrait provoquer des dommages permanents à la surface de verre à moins qu'il ne soit retiré immédiatement.

Dommages causés par les déversements sucrés et le plastique fondu

- 1 Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.
- 2 Portez des mitaines de cuisine :
- Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul côté (grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®*) pour déplacer le déversement vers un endroit frais sur la surface.
 - Retirez le déversement avec un essuie-tout.
- 3 Vous pouvez laisser le reste jusqu'à ce que la surface refroidisse.
- 4 N'utilisez pas les unités de surface à nouveau avant d'avoir retiré tous les résidus.

REMARQUE : s'il y a déjà des piqûres ou un enfoncement de la surface de verre, il faudra remplacer le verre de la surface. Dans ce cas, il faudra une réparation.

Pour commander les pièces

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

Centre national de pièces 1.800.661.1616
www.electromenagersge.ca

CERAMA BRYTE® nettoyeur pour surface de cuisson en céramique*no WX10X300

CERAMA BRYTE® grattoir pour surface de cuisson en céramique*no WX10X0302

Trousseno WB64X5027
(la trousse inclut la crème et le grattoir pour surface de cuisson)

Tampons à récurer CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique* no WX10X350

*Pour les modèles canadiens, utilisez un modèle équivalent approuvée par Camco lorsque les produits CERAMA BRYTE® ne sont pas disponibles. Contactez Camco Replacement Parts pour commander des produits de nettoyage de rechange.



Conseils de dépannage
Gagner du temps et de l'argent ! Réviser les tableaux des pages suivantes d'abord et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.

Problème	Causes possibles	Action
Les unités de surface ne maintiennent pas une ébullition constante ou la cuisson n'est pas assez rapide	Mauvaise batterie de cuisine utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des casseroles à fond plat et d'un diamètre assorti à l'unité de surface choisie.
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre maison pourrait être grillé ou le disjoncteur déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles de surface de cuisson sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bon contrôle a été choisi pour l'unité de surface utilisée.
Des égratignures (peuvent être des fissures) sur la surface de cuisson vitrée	Mauvaises méthodes de nettoyage utilisées.	<ul style="list-style-type: none"> Les égratignures ne s'éliminent pas. Les petites égratignures seront moins visibles avec le temps et suite au nettoyage.
	Vous utilisez peut-être une batterie de cuisine aux fonds rugueux ou il y a des particules rugueuses (sel ou sable) entre la surface de cuisson et la surface de la casserole On a glissé la casserole sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Pour éviter ce problème, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le dessous des casseroles est propre avant de les utiliser et utilisez des casseroles aux dessous lisses.
Décoloration sur la surface de cuisson vitrée	Vous n'avez pas nettoyé les déversements avant de réutiliser l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous à la section <i>Nettoyer la surface de cuisson vitrée</i>.
	Surface chaude d'un modèle à surface de cuisson de couleur pâle.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit.
Le plastique a fondu sur la surface de cuisson vitrée	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique sur la surface de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Surface vitrée – possibilité de dommages permanents</i> de la section <i>Nettoyer la surface de cuisson de verre</i>.
Piqûres (ou renflement) de la surface de cuisson	Il y a eu un mélange de sucre chaud déversé sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Les unités de surface s'allument et s'éteignent fréquemment	Mauvaise casserole utilisée.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez seulement les casseroles à fond plat pour réduire les cycles.
Le contrôle signale après avoir entré la durée de cuisson ou le temps de démarrage	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou de durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Enfoncez la touche BAKE (CUIRE) et la température désirée sur la touche CLEAN (NETTOYAGE) et la durée de nettoyage voulue.

Avant d'appeler le service...



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Action
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	La position de la clayette est incorrecte ou la clayette n'est pas à niveau.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	On utilise la mauvaise taille de casserole.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Reportez-vous à la section <i>Ajustement du thermostat du four – Faites-le vous-même !</i> .
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche n'est pas insérée entièrement dans la prise de courant.	• Assurez-vous de la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre.
	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation de l'horloge et de la minuterie</i> .
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La lumière du commutateur est brisée.	• Appelez le service.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Assurez-vous d'enfoncer la touche BROIL (GRIL) .
	La mauvaise position de clayette est utilisée.	• Reportez-vous au <i>Guide pour griller</i> .
	Batterie de cuisine ne convient pas pour griller.	• Utilisez une plaque à grillades et la grille fournie avec votre cuisinière.
	Le papier aluminium utilisé sur la plaque à grillades et la grille n'a pas été ajusté et fendu correctement et tel que recommandé.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
	À certains endroits, le courant (tension) peut être faible.	• Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. • Grillez pendant plus longtemps que la période recommandée dans le <i>Guide pour griller</i> .
La température du four est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Reportez-vous à la section <i>Ajustement du thermostat du four – Faites-le vous-même !</i> .
Le four ne fonctionne pas	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	• Reportez-vous à la section <i>Utilisation du four</i> .
Le tiroir de rangement est tordu	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	• Remplacez le tiroir. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i> .

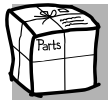
Problème	Causes possibles	Action
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	Le cordon peut obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le tiroir et le cordon. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.
	Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le tiroir. Consultez les instructions de <i>Retrait du tiroir de rangement</i> dans la section <i>Entretien et nettoyage de la cuisinière</i>.
Le four ne s'autonettoie pas	La température du four est trop élevée pour régler à l'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la cuisinière refroidir et régler les contrôles.
	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous à la section <i>Utiliser le four autonettoyant</i>.
Son de craquement ou de pétarade	Ceci est le son de métal qui chauffe et refroidit durant la cuisson et le nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal.
Fumée excessive durant un cycle de nettoyage	Saleté excessive.	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée. Attendez que le voyant LOCKED (VERROUILLÉ) s'éteigne. Essuyez le surplus de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage	La température du four est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Les contrôles du four sont mal réglés.	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous à la section <i>Utiliser le four autonettoyant</i>.
	Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez tout déversement lourd avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales doivent souvent être nettoyés à nouveau et pendant plus longtemps.
LOCKED (verrouillé) clignote sur l'affichage	Le cycle d'autonettoyage a été choisi, mais la porte n'est pas fermée.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée par la température à l'intérieur du four n'est pas encore passée sous la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir.
« F—et un nombre ou lettre » clignotent sur l'affichage	Vous avez un code d'erreur de fonction.	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez la touche OFF (ARRÊT). Remettez le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez le courant à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis remettez le courant. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service.

Avant d'appeler le service...



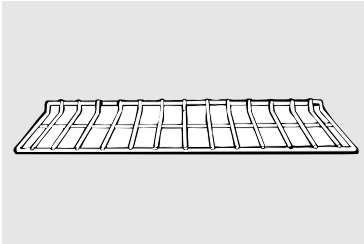
Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Action
L'affichage s'éteint	Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur pourrait avoir été déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'horloge est en mode d'arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Fonctions spéciales de votre contrôle de four</i>.
L'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez l'horloge.
Incapable d'afficher « SF »	Les touches de contrôle du four n'ont pas été enfoncées correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) doivent être enfoncées simultanément pendant 3 secondes.
Panne de courant, horloge clignote	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez l'horloge. Si vous utilisez le four, vous devez la réinitialiser en enfonçant la touche OFF (ARRÊT), puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
Une odeur de « brûlé » ou « d'huile » sort de l'évent	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer la procédure, réglez un cycle d'autonettoyage pendant au moins 3 heures. Reportez-vous à la section <i>Utiliser le four autonettoyant</i>.
Forte odeur	Une odeur d'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations.	<ul style="list-style-type: none"> C'est temporaire.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche et s'éteindra pour refroidir les pièces internes. Il pourrait continuer à fonctionner même après que le four est éteint.

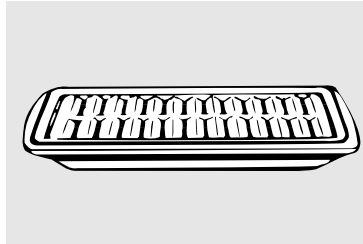


Vous cherchez quelque chose de plus ?

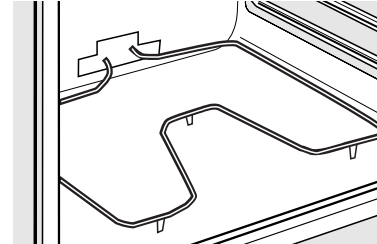
Vous pouvez trouver ces accessoires et beaucoup plus encore à www.electromenagersge.ca ou appelez le **1 800.661.1616** (durant les heures normales de bureau).



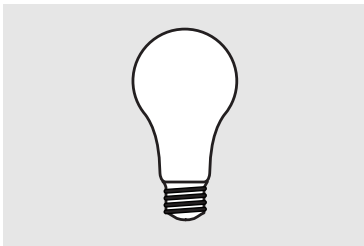
Grille



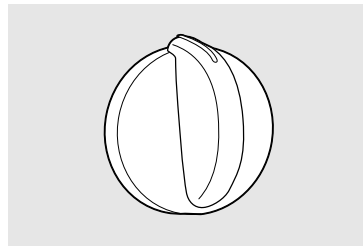
Lêchefrite



Éléments chauffants du four



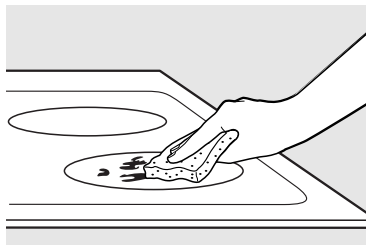
Ampoules



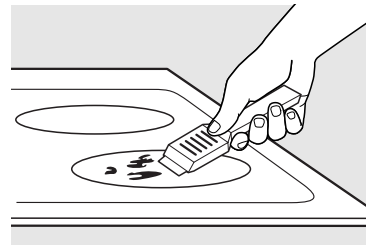
Boutons



Entretien et nettoyage



Touches de nettoyage



Grattoir

Fatigué des grilles décolorées ?

MAINTENANT DISPONIBLE pour votre cuisinière :

Grilles autonettoyantes recouvertes de porcelaine et innovatrices de GE !

- Robuste
- Durable
- Se nettoie dans un four autonettoyant.

Visitez www.electromenagersge.ca pour plus d'information

Notes.



A series of horizontal lines for taking notes, starting from the second line below the 'Notes.' header and extending to the bottom of the page.

<i>Instructions de sécurité</i>	<i>Mode d'emploi</i>	<i>Entretien et nettoyage</i>	<i>Conseils de dépannage</i>	<i>Soutien à la clientèle</i>
---------------------------------	----------------------	-------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Cuisinière électrique GE—Garantie.



Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous 24 heures sur 24, appelez le 1.800.361.3400. 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 : GE remplacera ce qui suit :

Une année

À compter de la date d'achat initial

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

Ce que la garantie GE ne couvre pas :

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

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

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

Garant : Camco, Inc.
Burlington, Ontario

Instructions de
sécurité

Mode d'emploi

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien à la clientèle

Soutien à la clientèle.



Site Web appareils électroménagers GE

www.electromenagersge.ca

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



Service de réparations

1.800.361.3400

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



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco, Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3

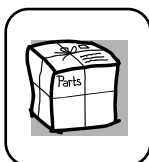


Prolongation de garantie

www.electromenagersge.ca

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.800.461.3636.



Pièces et accessoires

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

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

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Camco le plus proche.



Contactez-nous

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

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

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



Inscrivez votre appareil électroménager

www.electromenagersge.ca

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