



# Electric Front Control RANGES

**SAFETY INFORMATION** ..... 3

**USING THE RANGE**

Surface Units..... 7

Cookware for Radiant Glass Cooktop.....10

Oven Controls..... 11

Cooking Options.....12

Settings .....13

Sabbath Mode.....14

Oven Racks .....15

Aluminum Foil and Oven Liners.....16

Cookware.....16

Cooking Modes.....16

Oven Probe .....18

Cooking Guide .....19

**CARE AND CLEANING**

Cleaning the Range - Exterior..... 20

Cleaning the Range - Interior .....21

Cleaning the Glass Cooktop..... 22

Oven Probe ..... 23

Oven Light..... 24

Soft Close Drawer ..... 25

**TROUBLESHOOTING TIPS**..... 26

**LIMITED WARRANTY** ..... 30

**ACCESSORIES** .....31

**CONSUMER SUPPORT** ..... 32

## OWNER'S MANUAL

30" Front Control Range  
PSS93

Write the model and serial numbers here:

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

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

You can find them on a label behind the door or drawer.

## **THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.**

---

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

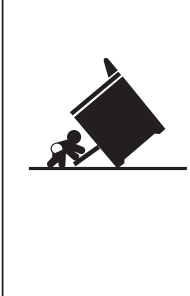


# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

### ANTI-TIP DEVICE



#### ▲WARNING

##### Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket to the wall or floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

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

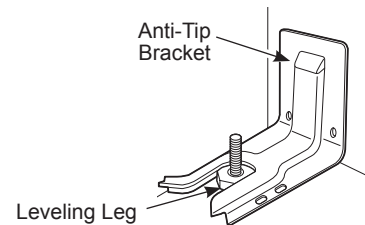
#### For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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



Free-Standing and Slide-In Ranges

### ▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲ WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) and [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov). Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

### **▲ WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

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

### **▲ WARNING** IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

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

### **▲ WARNING** COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
  - Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
  - Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
  - Use a ceramic cooktop cleaner and non-scratching cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.
  - Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
  - If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

### **▲WARNING** OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

---

### WiFi Enable Equipment

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this range has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

---

### 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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Surface Units

## Operating the Cooktop Elements

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

Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

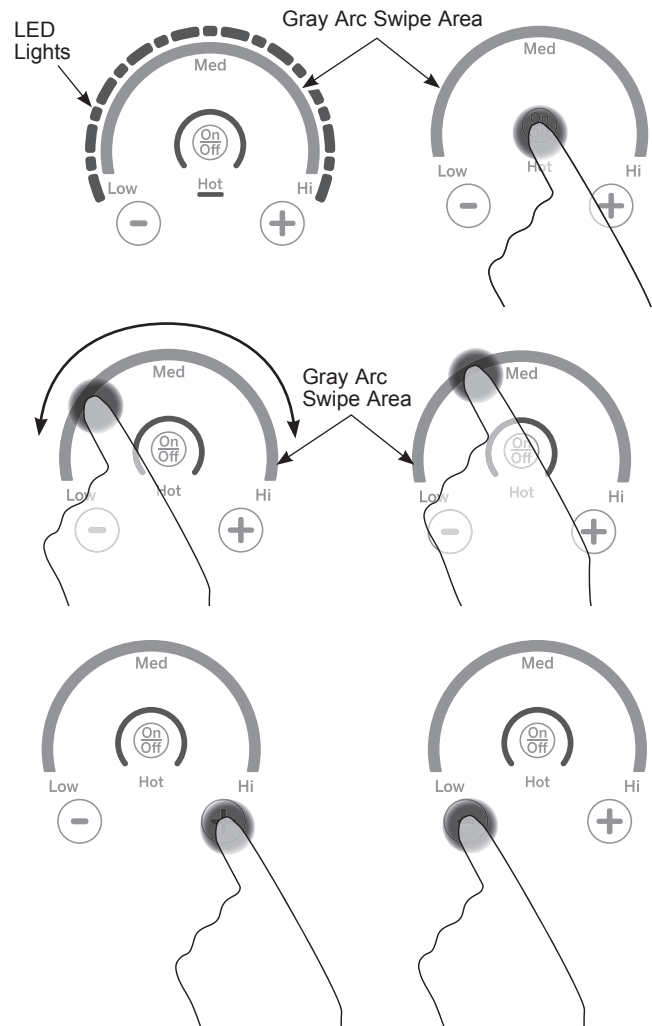
Turn element(s) On: Touch and hold **On/Off** pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

Power level can be selected in any of the following ways:

1. **Swipe the gray arc** (on the graphics) to the desired power level. **There is no sensor on the LEDs**, or;
2. Touch **Anywhere** along the gray arc, or;
3. Touch **+** or **-** pads to adjust power level, or;
4. Shortcut to Hi: Immediately after turning unit on, touch the **+** pad, or;
5. Shortcut to Low: Immediately after turning unit on, touch the **-** pad.

**NOTE:** When changing from a high heat setting to a lower heat setting, the surface unit may stop glowing. This is normal. The unit is still on and hot.

**NOTE:** This cooktop has a rapid heat-up feature. If the cooktop is cool when turned on, it will glow red for a short period of time until the desired power setting is reached.



# Surface Units

## Using the Warming Zone

### ⚠ WARNING

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

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

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

#### To use the WARMING ZONE:

Press the **WARMING ZONE** pad, select the desired level (1, 2 or 3) using the number pads, and press start.

#### To turn off the WARMING ZONE:

Press the **WARMING ZONE** pad.

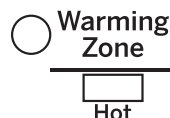
**NOTE:** Cancel/Off will NOT turn off the warming zone.

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

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

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

**NOTE:** The surface warmer will not glow red.



## How To Synchronize Left Elements

### To Turn On

Hold the **Sync Burners** pad for about half a second to connect the two elements. Operate either element as described in Operating the Cooktop Elements to adjust power level.

### To Turn Off

1. Touch the **On/Off** pad on either element to turn off the Sync Burners.
2. Touch the **Sync Burners** to turn both elements off.

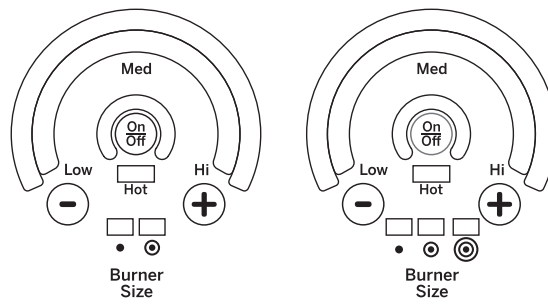


## Multi-Ring Burner (Can be Dual or Triple)

### To Turn On/Off

1. Touch the **On/Off** pad for the right front surface unit.
2. Use the arc or **+** or **-** pad to choose the desired power setting.
3. Touch the **Burner Size** pad as needed to select the desired burner size.

The light next to the **Burner Size** pad indicates which size the surface unit is on. To turn the surface unit off, touch the **On/Off** pad.





# Surface Units (Cont.)

## Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

## Radiant Glass Cooktop

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

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

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

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

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

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

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

## Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

# Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

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

## Recommended

### Stainless Steel

#### Aluminum:

heavy weight recommended

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

#### Copper Bottom:

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.

#### Enamel (painted) on Cast Iron:

recommended if bottom of pan is coated

## Avoid/Not Recommended

### Enamel (painted) on Steel:

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

### Glass-ceramic:

Poor performance. Will scratch the surface.

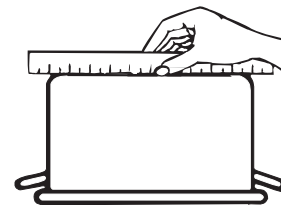
### Stoneware:

Poor performance. May scratch the surface.

### Cast Iron:

not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

## For Best Results

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.

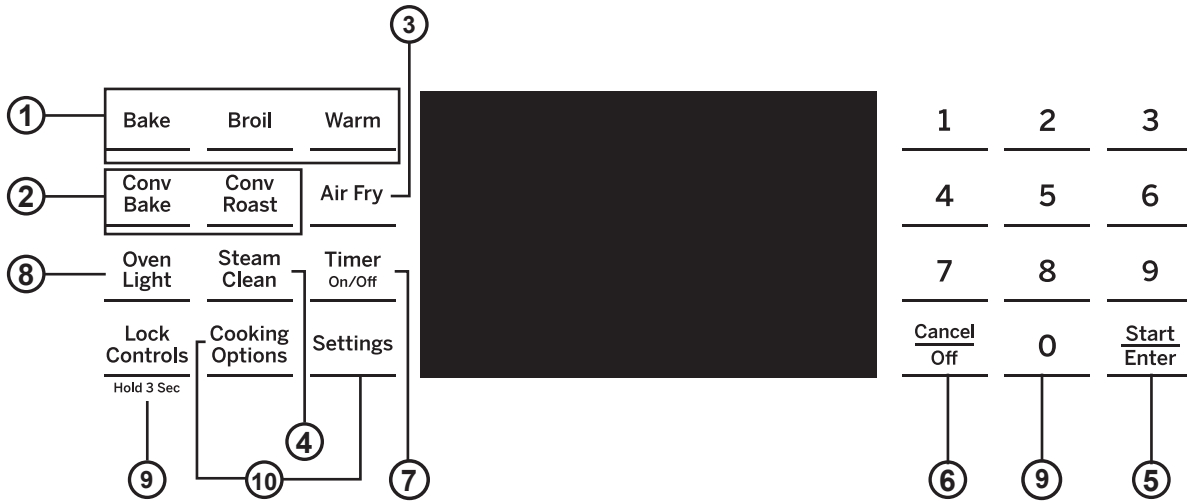


Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

# Oven Controls



- 1. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil, and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Air Fry:** See the Cooking Modes section for more information about this special convection mode.
- 4. Steam Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- 5. Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function. Also used to start the Warming Zone on the cooktop.
- 6. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer. Does NOT cancel the Warming Zone on the cooktop.
- 7. Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.
- 8. Oven Light:** Turns the oven light on or off.
- 9. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
- 10. Cooking Options and Settings:** The Cooking Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Cooking Options** or **Settings** pad again. See the Settings, Cooking Options, and Cooking Modes Sections for more details.

# Cooking Options

The Cooking Options pad opens up a menu of more cooking modes when the oven is off. It opens a menu with additional features if a cooking mode is already in process. You can exit the menu at any time by pressing the **Cooking Options** pad again.

**You must first select an oven and a mode (bake, convection bake, convection roast) and then select Cooking Options to get to the following functions.**

## Cook Time

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select a desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Cooking Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes. Then press **Start/Enter**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

## Delay Time

Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the desired cooking mode pad. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Cooking Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

**NOTE:** When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and port – 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.

## Oven Probe

**NOTE:** Only accessible through traditional and convection cooking modes.

Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, press the desired cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes Section for more information. The probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

# Settings

The **Cooking Options** and **Settings** pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Cooking Options** or **Settings** pad again.

## WiFi Connect/Remote Enable

Your oven is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart device. By using the WiFi Connect features, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.\*

Select **Settings** then **Wifi** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on WiFi before using Remote Enable on your oven.

### Connecting your WiFi Connect Enabled Oven

#### What you will need

Your GE Appliances oven uses your existing home WiFi network to communicate between the appliance and your smart device. In order to setup your GE Appliances oven, you will need to gather some information:

1. Each GE Appliances oven has a connected appliance information label that includes an Appliance Network Name and Password. These are the two important details that you will need to connect to the appliance. The label is typically located inside the door of the oven or drawer.

Connected Appliance Information	
FCC: ZKJ-WCATA001	Network: GE_XXXXXX_XXXX
IC: 10229A-WCATA001	Password: XXXXXXXX
MAC ID: XX - XX - XX - XX - XX - XX	PT. NO. 229C6272G001-0

Sample Label

2. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
3. You will need to know the password of your home WiFi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.

### Connect your GE Appliances oven

1. On your smart phone or tablet visit **Geappliances.ca/Connect** to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your GE Appliances oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your GE Appliances oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.

# Settings






## Wifi Connect (cont.)


- If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue, please call the Connected Call Center 1.800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 1 and 2.

Note that any changes or modifications to the remote enable device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

## REMOTE STARTING YOUR OVEN

To be able to start the oven remotely once connected to WiFi, press the **Remote Enable** pad and the  icon will turn on in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening an oven door or turning off the oven will turn off the  icon. The  icon must be lit to start the oven remotely. The  icon is not required to change the oven temperature while it is running, set a timer or to turn the oven off from the phone app while the  icon shows it is Wifi Connected.

After using the oven, remember to verify that the  icon is lit if you wish to start the oven remotely in the future.

**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.

## Clock

This setting sets the oven clock time. Press the **Settings** pad, select **More** and then select **Set Clock**. Follow the instructions to set the clock. This feature also specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12H), 24-hour military time display (24H), or no clock displayed (Off). Press the **Settings** pad, select **Set Clock** and select either **12/24 hr** or **On/Off**.

## Bluetooth® - Chef Connect

This is a pairing feature for use with other compatible **Chef Connect** enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood. To pair those products to the range Press the **Settings** pad and select **Bluetooth®**. Select **Pair** and follow the corresponding instructions included with the mating Chef Connect enabled product. The range will cancel pairing mode after two minutes if no mating device is detected. Select **Remove** to confirm product is paired or to un-pair from range.

## Auto Conv (Auto Conversion)

When using Convection Bake cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off. Press the **Settings** pad, select **More** and then select **Auto Conversion**. Follow the prompts to turn this feature on or off.

## Auto Off

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled. Select **Settings**, **More**, and **Auto Off** to turn this feature on or off.

## Sound

You can adjust the volume and type of alert your appliance uses. Select **Settings**, **More**, and **Sound**. Follow prompts for making volume adjustments or for changing between continuous and single alert tones. A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. The oven tone volume can be adjusted between several settings and off. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

## F/C (Fahrenheit or Celsius)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Select **Settings**, **More**, and **F/C** to alter between temperature scales displayed.

## Adjust the Oven temperature

This feature allows the oven cooking modes to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. No other cooking modes are affected. Press the **Settings** pad, select **More** and then select **Oven Adjust** to add **More Heat** or **Less Heat**. Press **Save**.

## Oven Info

To display the model number and software version on your unit, select **Settings**, **More**, and **Oven Info**.

\* Compatible Apple or Android devices and home WiFi network required.

# Sabbath Mode

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

## Setting the Sabbath Mode

Press the **Settings** pad, select **Sabbath**, and select **Turn on**. A single bracket “[” will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

## Starting a Continuous Bake

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

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

Temperature (°F)	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	200	250	300
Time (hours)	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	325	400	2h
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	2.5h	3h	3.5h
	<b>Cancel</b> <b>Off</b>	<b>0</b>	<b>Start</b> <b>Enter</b>
		Lock Controls Hold 3 Sec	
		4h	

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

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

## Adjusting the Temperature

Press **Bake**, use the **1** through **5** number pads to select a different preset cooking temperature, and press **Start/Enter**.

## Starting a Timed Bake

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

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

## Exit the Sabbath Mode

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

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press and hold **Settings** pad until **Sabbath Mode off** is displayed.

## Sabbath Mode Power Outage Note

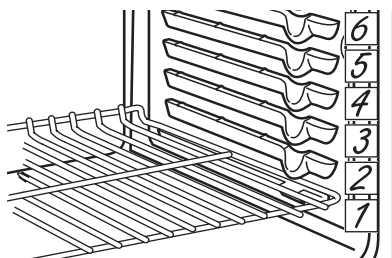
If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

# Oven Racks

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

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

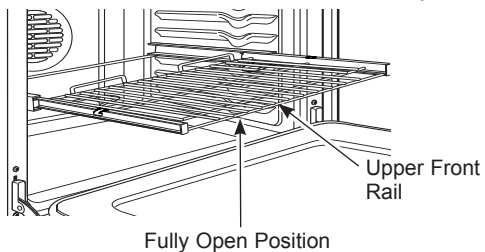
To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.



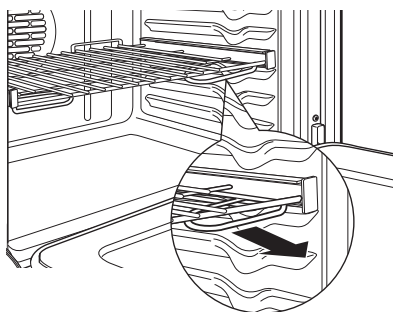
The number of rack positions may vary by model.

## Extension Racks

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position, when placing or removing cookware. Extension racks cannot be used in the top rack position.



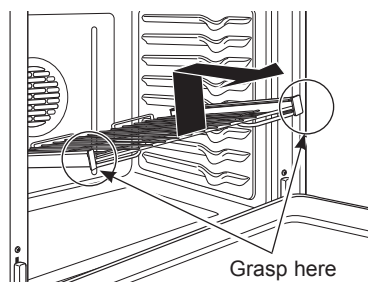
If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven, remove debris in the side tracks with a paper towel, shake the graphite lubricant and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right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



To order additional graphite lubricant, read the Accessories section of the manual.

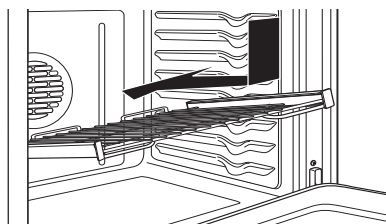
## To Remove An Extension Rack:

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



## To Replace An Extension Rack:

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

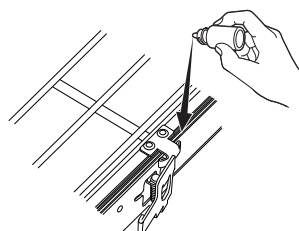


If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with vegetable oil. Do not wipe oil on the rack slides.

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

## To Lubricate the Paddle:

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



# Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

## Cookware

### Cookware Guidelines

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

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

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

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

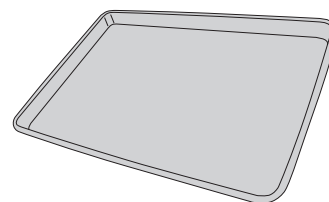
Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

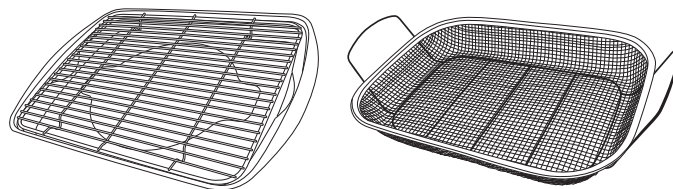
### Air Fry Cookware

Any cookware used on Air Fry mode should be broil safe. A dark surface, solid baking pan with low rimmed sides, such as a sheet pan, is recommended for use with Air Fry. The darker pan surface promotes better browning and crisping.

Oven baking baskets and baking grids can also be used, but a sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

## Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for rack position and other recommendations for specific modes and foods.

### Bake

The bake mode is for baking and roasting. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start/Enter**.

### Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. Press the **Warm** pad and then press **Start/Enter**.



## Cooking Modes (Cont.)

### Broiling Modes

Always broil with the oven door closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling: placing food close to the broil element increases smoking, spattering and the possibility of fats igniting. It is not necessary to preheat when using the Broil modes.

#### Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start/Enter**.

#### Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also browning the surface. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad twice and then press **Start/Enter**.

### Frozen - Snacks

The Frozen Snacks modes are designed to cook frozen foods such as potato nuggets, French fries, and similar frozen snacks and appetizers. Most foods will cook within package recommended time. Adjust cooking time according to individual preferences.

Use Frozen Snacks Single when cooking frozen snacks on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Snacks Multi when cooking frozen snacks on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

### Frozen - Pizza

The Frozen Pizza modes are designed to cook frozen pizzas. Most pizzas will cook within package recommended times. Adjust cooking time according to individual preferences.

Use Frozen Pizza Single when cooking on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Pizza Multi when cooking on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

### Baked Goods

The Baked Goods mode is designed for cooking cakes, breads, cookies, and similar foods on a single rack. This mode is designed to provide lighter top browning and better volume. Some foods may require slightly longer cook times relative to when cooked in the traditional bake mode. Press **Options** and select **Baked Goods** then follow any display prompts to access this mode.

### Convection Bake

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode. Always preheat when using this mode. Baking times may be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Conv Bake** pad, enter a temperature with number pads, and then press **Start/Enter**.

### Convection Roast

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

### Proof

Proof mode maintains a warm environment for rising yeast-leavened dough.

If the oven is too warm, Proof mode will not operate and the display will show "Oven too hot for Proof".

For best results, cover the dough while proofing and check early to avoid over-proofing.

#### **▲ CAUTION**

Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

### Air Fry

This mode is a special convection mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode uses hot, fast-moving air and is intended for single rack baking only. Press **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not necessary for this mode. Follow recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

# Oven Probe

**▲WARNING** Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) or [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

## Proper Probe Placement

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

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

## Probe Usage

The temperature probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast

### To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature with the number pads.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).

3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. When the probe is connected, the display will prompt you to enter the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

### To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Press the **Cook Mode** pad (Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast) and enter the desired cooking temperature with the number pads. Press **Cooking Options** and select **Probe** then follow the display prompts to enter the desired food temperature.

## Probe Care Guidelines

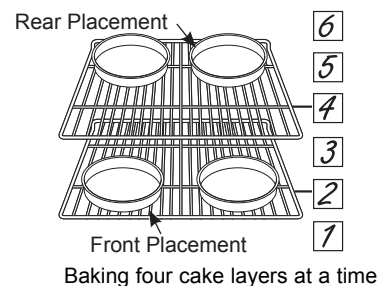
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid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

# Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer Cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
	Baked Goods	3	
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Baked Goods	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
	Baked Goods	3	
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	2 or 3	Cover dough loosely
	Bake	3	
	Baked Goods	3	
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil High	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element
Steaks & Chops	Broil High	5 or 6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element
Roasts	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Broil Low Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element
Whole turkey	Bake Convection Roast	1	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	3	Use a low sided pan such as a broil pan.
<b>Fish</b>	Broil Low	6 (1/2 thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Bake	3 or 4	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza on a single rack	Frozen Pizza Single	3	Do not preheat.
Pizza on multiple racks	Frozen Pizza Multi	2 and 4	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a single rack	Frozen Snacks Single Air Fry	4 or 5 4	Do not preheat. Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on multiple racks	Frozen Snacks Multi	2 and 4	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

\*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Use a food thermometer to take food temperatures.



## Cleaning the Range – Exterior

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



**⚠ WARNING**

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

### Control Lockout

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

See Lock Controls in the Oven Controls section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

### Control Panel

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

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

### Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

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

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

### Painted Surfaces and Black Stainless Steel

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

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

### Stainless Steel - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

## Cleaning the Range – Interior

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

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

### Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to

the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

### Steam Clean Mode

The Steam Clean feature is for cleaning light soil from your oven at a lower temperature.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.
5. Select **Steam Clean** and then press **Start/Enter**.

You should not open the door during the 30 minute Steam Clean cycle. At the end of the Steam Clean cycle, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

### Racks

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

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

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

### Oven Heating Elements

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

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



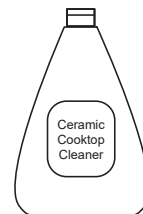
Wipe up heavy soil on the oven bottom.

# Cleaning the Glass Cooktop

## Normal Daily Use Cleaning

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 a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the glass cooktop and makes cleanup easier.
2. Regular use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or non-scratching 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.
6. Do not use cleaners on any metal parts located next to the glass.



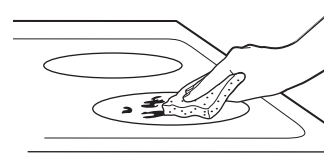
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

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

## Burned-On Residue

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

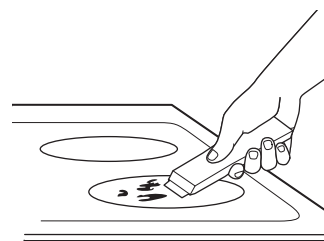
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratching cleaning pad for ceramic cooktops.

## Heavy, Burned-On Residue

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



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

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

## Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

### Metal Marks and Scratches

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

These marks are removable using the a ceramic cooktop cleaner with a non-scratching cleaning pad for ceramic cooktops.

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

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

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

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

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

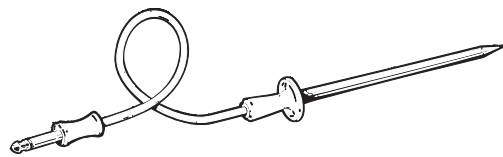
**NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## Oven Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

To order additional temperature probes, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self or steam clean cycle.



# Oven Light

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

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

## Oven Light Replacement

### To remove:

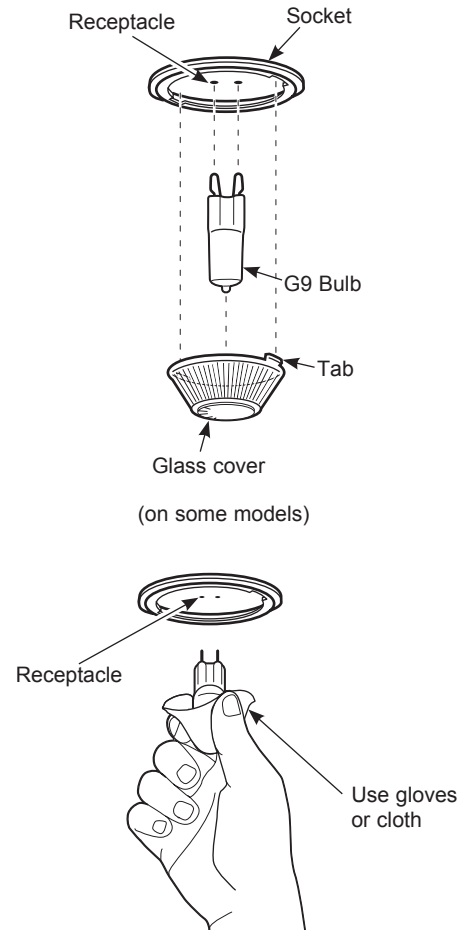
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

### To replace:

1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

5. Reconnect electrical power to the oven.





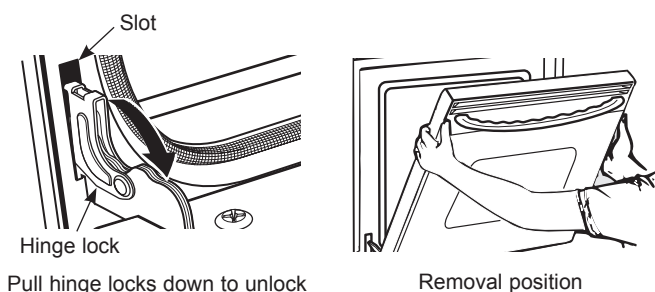
## Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

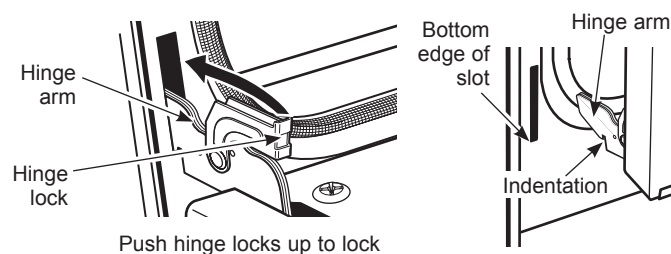
### To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.



### To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



## Soft Close Drawer

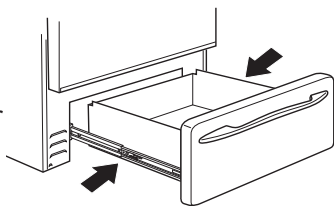
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer.

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

Your storage drawer has metal rails.

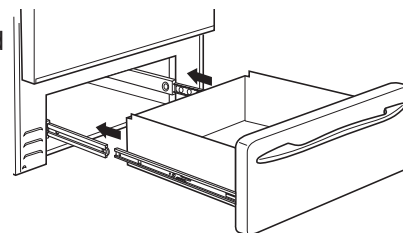
### To remove the drawer:

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



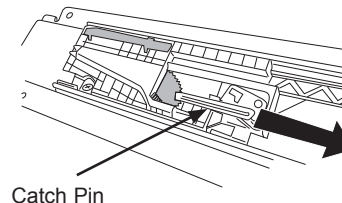
### To replace the drawer:

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



In rare cases, the soft close mechanism may become uncoupled from the drawer. To reset the mechanism:

1. Remove the drawer.
2. Slide the catch pin forward, both sides as applicable.
3. Reinstall the drawer.



# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	The unit is still on and hot.	This is normal.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. <b>NOTE:</b> This adjustment affects Bake, and Convection Bake temperatures; it will not affect Convection Roast, Broil or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Unplug and remove the probe from the oven.
	Oven temperature needs adjustment.	See Settings section found on page 13.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.

# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See Settings section found on page 13.
Oven does not work or appears not to work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Range section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See Settings section found on page 13.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a “clicking” noise when using my oven?	Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Oven Control section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, re-install the door. See the "Lift-Off Oven Door" instructions in the "Care and Cleaning" section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not steam clean.	Display flashes HOT.	Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Using Steam Clean section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the <b>Cancel/Off</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>LOCKED</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Excessive smoking during broiling	Food too close to broil element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to steam clean again or for a longer period of time.
"DOOR LOCKING" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door. Latch the door.
DOOR LOCKED is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the <b>Cancel/Off</b> pad. Allow the oven to cool.
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	Press the <b>Cancel/Off</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See Settings section under Cooking options found on page 12.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See Settings section under Cooking options found on page 12.
Oven or cooktop will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, call for service.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <b>Cancel/Off</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	This is normal on some models. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake).
Display flashes	Power failure.	Reset the clock.

# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Unable to set cook time or delay time	You forgot to enter a cooking mode first.	See the Cooking Options section
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a steam clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in See the Care and cleaning of the range section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
Oven will not steam clean	Display flashes HOT.	Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Using Steam Clean section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle.
Display prompts for Probe Temperature	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.

# GE Appliances Electric Range Limited Warranty

## GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at [GEAppliances.com/service](https://GEAppliances.com/service), or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737).

In Canada, please visit: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/).

Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

For the period of	GE Appliances will replace
<b>One year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the electric range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , GE Appliances will provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.

### What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited 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 Appliances 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 Appliances Service location for service. In Alaska, the limited 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 limited 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: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Warrantorin in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

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

# Accessories

---

## Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

### Accessories

---

Small Broiler Pan (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

---

Large Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

---

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 ¼")

### Parts

---

Oven racks

---

Oven elements

---

Light bulbs

### Cleaning Supplies

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

Stainless Steel Appliance Cleaner

---

Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

---

Ceramic Cooktop Cleaner

---

Ceramic Cooktop Scraper

---

Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)

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

\*\* The XL broiler pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" range.

**NOTE:** Go to [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) to view recommended cleaners.

# Consumer Support

---

## GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com). In Canada: [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca).

---

## Register Your Appliance

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.

In the US: [GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)

In Canada: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)

---

## Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) or call 800.432.2737 during normal business hours.

In Canada: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/) or call 800.561.3344.

---

## Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.

In the US: [GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty) or call 800.626.2224 during normal business hours.

In Canada: [GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty](http://GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty) or call 800.290.9029.

---

## Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) or call 800.220.6899 in the US.

In Canada: [GEAppliances.ca/connect](http://GEAppliances.ca/connect) or call 800.220.6899.

---

## Parts and Accessories

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

In the US: [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) or by phone at 877.959.8688 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.**

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe Service Center, visit our Website at [GEAppliance.ca/en/products/parts-filters-accessories](http://GEAppliance.ca/en/products/parts-filters-accessories) or call 800.661.1616.

---

## Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

In Canada: Director, Customer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

[GEAppliances.ca/en/contact-us](http://GEAppliances.ca/en/contact-us)

---





# CUISINIÈRES

électriques à commandes avant

**SÉCURITÉ**..... 3

**UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

Éléments de surface..... 7

Ustensiles de cuisson pour surface de cuisson en verre à éléments radiants..... 10

Commandes du four..... 11

Options de cuisson..... 12

Réglages..... 13

Mode sabbat..... 14

Grilles de four..... 15

Papier d'aluminium et protections pour four... 16

Ustensiles de cuisson..... 16

Modes de cuisson..... 16

Sonde thermique..... 18

Guide de cuisson..... 19

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur.....20

Nettoyage de la cuisinière - Intérieur..... 21

Nettoyage de la surface de cuisson en verre... 22

Sonde thermique..... 23

Lampe du four..... 24

Tiroir à fermeture en douceur..... 25

**CONSEILS DE DÉPANNAGE**..... 26

**GARANTIE LIMITÉE**.....30

**ACCESSOIRES**..... 31

**SERVICE À LA CLIENTÈLE**..... 32

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

Cuisinière à commandes avant de 30 po (76,2 po)  
PSS93

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous pouvez trouver ces numéros sur une étiquette derrière la porte ou le tiroir.

## **MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.**

---

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrions vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.



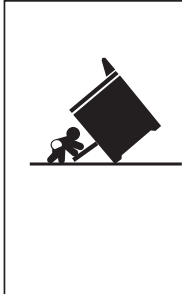
**ÉLECTROMÉNAGERS GE**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



#### AVERTISSEMENT

##### Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le support antibasculement au mur ou au plancher.
- Enclenchez la cuisinière sur le support antibasculement en la faisant glisser vers l'arrière de manière à enclencher le pied.
- Réenclenchez le support antibasculement si vous déplacez la cuisinière.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de sérieuses blessures chez les enfants et les adultes.

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

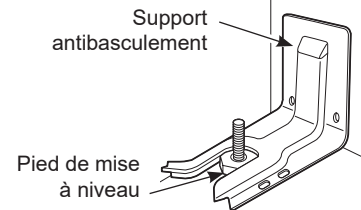
#### Pour les cuisinières autonomes et encastrables

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est inséré dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de

rangement ou la plaque de protection peuvent être retirés afin de faciliter l'inspection. Si une vérification visuelle ne peut être effectuée, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support antibasculement.

Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement.

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



Cuisinières autonomes et encastrables

### AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.
- Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez les sites à [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) et [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, en vous assurant de prendre cette température à plusieurs endroits sur l'aliment.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

### ⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

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

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. **REMARQUE** : Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section « Nettoyage de la surface de cuisson en verre » pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, il pourrait s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourrait également lui faire prendre feu.
- Si l'alimentation d'une surface de cuisson électrique est coupée alors qu'un élément est en marche, l'élément sera de nouveau activé à la reprise de l'alimentation. Dans le cas d'une panne de courant, le fait de ne pas fermer les boutons de tous les éléments de surface pourrait entraîner la combustion d'articles sur la surface de cuisson ou près de celle-ci, causant de graves blessures, voire la mort.

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente un point incandescent pendant l'utilisation ou s'il présente des signes de dommage. Un point incandescent indique que l'élément peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Fermez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

---

### Équipement WiFi

Cet appareil est conforme à la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et 2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

Cet appareil a été testé et il a été démontré qu'il respectait les limites imposées aux appareils numériques de classe B en vertu de la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place pour :

**a)** assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
  - Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
  - Brancher l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
  - Demander de l'aide du détaillant de son appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.
- b)** accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

Remarque : Tout changement ou toute modification apportés au dispositif de communication sans fil de cet appareil qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler votre droit à l'utiliser.

---

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

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

Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

**REMARQUE :** Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Éléments de surface

## Utilisation de la surface de cuisson

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

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.

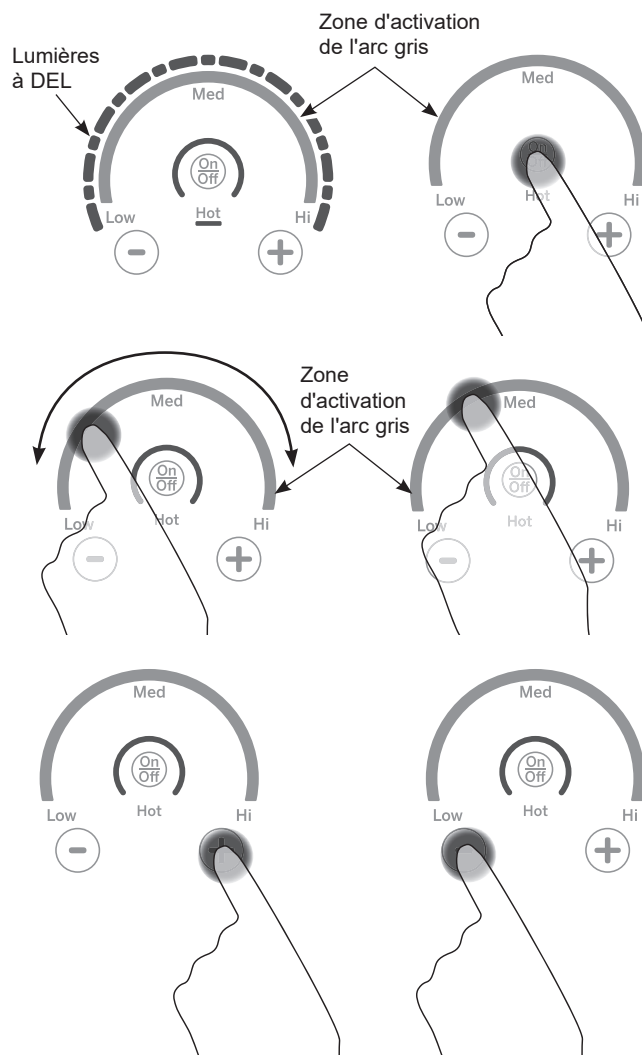
Pour allumer un élément de surface : Maintenez la touche **On/Off** (marche/arrêt) enfoncée pendant environ une demi-seconde. Il est possible d'entendre un carillon à chaque pression de n'importe quelle touche.

Le niveau de puissance peut être sélectionné de l'une des manières suivantes :

1. **Faites glisser votre doigt sur l'arc gris** (sur les symboles) au niveau de puissance souhaitée. **Il n'y a aucun capteur sur les DEL**; ou
2. Touchez **n'importe où** le long de l'arc gris; ou
3. Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour ajuster le niveau de puissance; ou
4. Raccourci vers le niveau **Hi** (élevé) : Immédiatement après avoir allumé un élément de surface, appuyez sur la touche **+**; ou
5. Raccourci vers le niveau **Low** (bas) : Immédiatement après avoir allumé un élément de surface, appuyez sur la touche **-**.

**REMARQUE** : Lorsque vous réalisez un changement d'un réglage de chaleur élevée à un réglage plus bas, il est possible que la surface de l'élément cesse de luire. Cela est normal. L'élément de surface est toujours allumé et chaud.

**REMARQUE** : Cette surface de cuisson possède une fonction de montée en température rapide. Si la surface de cuisson est froide lorsqu'elle est mise en marche, elle rougeoiera brièvement jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.



## Éléments de surface

### Utilisation de la zone réchaud

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez que des aliments déjà chauds dans la zone réchaud. N'utilisez pas le réglage Warm (maintien au chaud) pour faire chauffer des aliments froids.
- Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures en mode réchaud.

La **ZONE RÉCHAUD**, située au centre arrière de la surface de cuisson en verre, permet de maintenir les aliments chauds, déjà cuits, à la température de service. Utilisez toujours la zone réchaud avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids. Placer des aliments non cuits ou froids dans la **ZONE RÉCHAUD** vous expose à des maladies d'origine alimentaire.

#### Pour utiliser la ZONE RÉCHAUD :

Appuyez sur la touche **WARMING ZONE** (zone réchaud), sélectionnez le niveau de puissance souhaité (1, 2 ou 3) en utilisant les touches numériques, puis appuyez sur Start (mise en marche).

#### Pour arrêter la ZONE RÉCHAUD :

Appuyez sur la touche **WARMING ZONE** (zone réchaud).

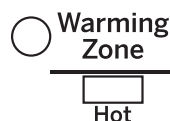
**REMARQUE :** Cancel/Off (annuler/arrêt) n'éteindra PAS la zone réchaud.

Pour de meilleurs résultats avec la **ZONE RÉCHAUD**, tous les aliments devraient être couverts avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des viennoiseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.

La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de casserole et la durée du maintien au chaud auront une incidence sur la qualité de la nourriture.

Utilisez toujours des poignées ou des gants isolants lorsque vous retirez des aliments de la **ZONE RÉCHAUD**. Les ustensiles de cuisson et les plats seront chauds.

**REMARQUE :** Le réchaud de surface n'apparaît pas rouge.



### Comment synchroniser les éléments de gauche

#### Pour les allumer

Maintenez la touche **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants) enfoncée pendant environ une demi-seconde pour connecter les deux éléments. Faites fonctionner l'un ou l'autre des éléments comme décrit dans la rubrique « Utilisation de la surface de cuisson », pour régler le niveau de puissance.



#### Pour les éteindre

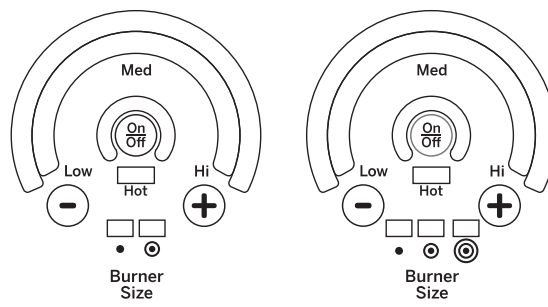
1. Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) sur l'un ou l'autre des éléments pour désactiver la synchronisation des éléments chauffants.
2. Appuyez sur **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants) pour éteindre les deux éléments chauffants.

### Élément chauffant multi-couronnes (double ou triple)

#### Pour mettre en marche/éteindre

1. Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) pour l'élément de surface avant droit.
2. Utilisez l'arc ou + ou - pour sélectionner le réglage de puissance désiré.
3. Appuyez sur la touche **Burner Size** (taille de l'élément chauffant) au besoin pour sélectionner la grandeur de l'élément souhaitée.

Le voyant à côté de la touche **Burner Size** (taille de l'élément chauffant) indique sur quelle dimension l'élément de surface se trouve. Pour éteindre l'élément de surface, appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt).





## Éléments de surface (suite)

### Conseils pour la mise en conserve maison

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

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

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

Utilisez des recettes et des méthodes qui proviennent de sources fiables. Vous pouvez en trouver chez certains fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi qu'auprès du service de vulgarisation du département de l'Agriculture des États-Unis.

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

### Surface de cuisson en verre à éléments radiants

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

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

**REMARQUE :** La surface de cuisson pâle de certains modèles change de couleur lorsqu'elle se chauffe ou refroidit. Il s'agit d'une situation temporaire qui disparaît lorsque le verre refroidit.

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

Poser des ustensiles chauds sur la surface en verre, même lorsque celle-ci est froide, ne présente aucun risque.

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

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



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



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



Ne faites pas glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson, car cela pourrait l'égratigner. La surface résiste aux égratignures, mais elle n'est pas inrayable.

### Limiteur de température sur les surfaces de cuisson en verre à éléments radiants

Chaque élément de surface radiant possède un limiteur de température.

Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de trop chauffer.

Le limiteur de température peut faire fonctionner les éléments par intermittence si :

- une casserole chauffe à vide;
- le fond de la casserole n'est pas plat;
- la casserole n'est pas au centre de l'élément;
- aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur l'élément.

# Ustensiles de cuisson pour surface de cuisson en verre à éléments radiants

L'information ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles les plus performants pour les surfaces de cuisson en verre.

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

## Recommandé

### Acier inoxydable

#### Aluminium :

Ustensile lourd recommandé.

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

#### Dessous en cuivre :

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

#### Émail (peint) sur fonte :

Recommandé si le fond de l'ustensile dispose d'un revêtement.

## À éviter/non recommandé

### Émail (peint) sur acier :

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

### Vitrocéramique :

Mauvais rendement. Rayera la surface.

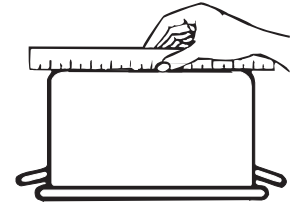
### Grès :

Mauvais rendement. Peut rayer la surface.

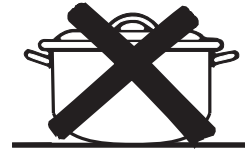
### Fonte :

Non recommandée, à moins que l'ustensile soit spécialement conçu pour les surfaces de cuisson en verre.

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



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



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

## Pour des résultats optimaux

- Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface. Les ustensiles et couvercles mouillés pourraient coller à la surface lorsqu'ils refroidissent.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support en anneau. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Il est possible de s'en procurer un dans un magasin de vente au détail près de chez vous. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour qu'ils soient bien en contact.
- Certaines méthodes de cuisson spéciales exigent des ustensiles particuliers, comme un autocuiseur ou une friteuse. Tous les ustensiles doivent être dotés d'un fond plat et avoir un diamètre approprié.



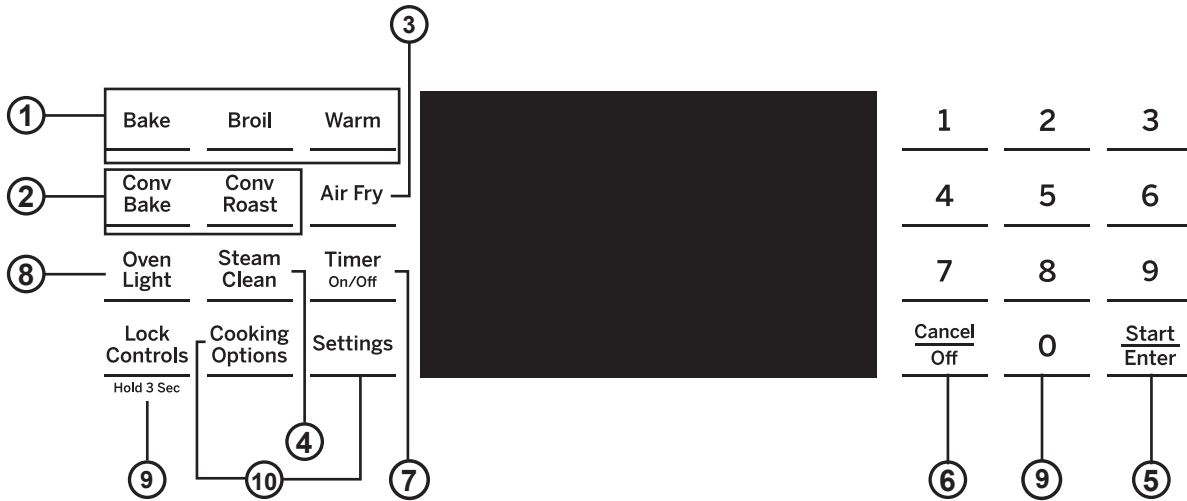
Ne posez pas d'ustensiles mouillés sur la surface de cuisson en verre.



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



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



## 1. Modes de cuisson conventionnels :

Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), cuisson au grill (Broil) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

**2. Modes de cuisson à convection :** Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

**3. Air Fry (friture à convection) :** Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails sur ce mode de cuisson à convection spécial.

**4. Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :** Consultez la section sur le nettoyage du four pour obtenir des renseignements importants sur l'utilisation de ce mode.

**5. Start/Enter (mise en marche/entrer) :** Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée. Également utilisée pour démarrer la zone réchaud sur la table de cuisson.

**6. Cancel/Off (annuler/arrêt) :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie. N'éteint PAS la zone réchaud de la surface de cuisson.

**7. Timer (minuterie) :** Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le décompte de la minuterie est terminé. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).

**8. Oven Light (lampe du four) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.

**9. Lock Controls (verrouillage des commandes) :** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.

**10. Cooking Options (options de cuisson) et Settings (réglages) :** Les touches **Cooking Options** (options de cuisson) et **Settings** (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun de ces menus, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Cooking Options** (options de cuisson) ou **Settings** (réglages). Veuillez vous reporter aux sections « Réglages », « Options de cuisson » et « Modes de cuisson » pour plus de détails.

## Options de cuisson

La touche Cooking Options (options de cuisson) ouvre un menu proposant d'autres modes de cuisson lorsque le four est éteint. Elle ouvre un menu avec des fonctionnalités supplémentaires si un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Cooking Options** (options de cuisson).

**Vous devez d'abord sélectionner un four et un mode (cuisson au four [Bake], cuisson à convection [Convection Bake], rôtissage à convection [Convection Roast]), puis sélectionner Cooking Options (options de cuisson) pour accéder aux fonctions suivantes.**

### Cook Time (cuisson minutée)

Effectue le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche **Cooking Options** (options de cuisson) et sélectionnez **Cook Time** (cuisson minutée). Utilisez les touches numériques pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes. Ensuite, appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer) La fonction de cuisson minutée ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four, cuisson à convection et rôtissage à convection.

### Delay Time (cuisson différée)

Permet de retarder la mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche du mode de cuisson souhaité. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche **Cooking Options** (options de cuisson) et sélectionnez **Delay Time** (cuisson différée). Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer). La

fonction de cuisson différée n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson différée, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

### Oven Probe (sonde thermique)

**REMARQUE :** La sonde thermique ne peut être utilisée que pour les modes de cuisson conventionnels et à convection.

Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode de cuisson au four, cuisson à convection ou rôtissage à convection.

## Réglages

Les touches Cooking Options (options de cuisson) et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun de ces menus, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur les touches Cooking Options (options de cuisson) ou Settings (réglages).

### Connexion WiFi et commande à distance

Votre four est conçu pour vous fournir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et un périphérique intelligent. En utilisant les fonctionnalités WiFi Connect, vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre tablette.\*

Sélectionnez **Settings** (réglages) puis **Wifi** – suivez les instructions sur l'afficheur de votre four et l'application du téléphone. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

#### Connecter votre four compatible WiFi

##### Ce dont vous avez besoin

Votre four GE utilise votre réseau WiFi domestique existant pour communiquer avec votre périphérique intelligent. Pour configurer votre four GE, vous aurez besoin de recueillir quelques informations :

1. Chaque four GE comporte une étiquette d'information de connexion qui inclut le nom réseau de l'appareil et un mot de passe. Ce sont deux données importantes dont vous aurez besoin pour vous connecter à l'appareil. Cette étiquette se trouve généralement à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

#### Connected Appliance Information

FCC: ZKJ-WCATA001	Network: GE_XXXXXX_XXXX
IC: 10229A-WCATA001	Password: XXXXXXXX
MAC ID: XX - XX - XX - XX - XX - XX	PT. NO. 229C6272G001-0

Exemple d'étiquette

2. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
3. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur WiFi domestique. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.

#### Connecter votre four GE

1. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à **GEAppliances.ca/connect** pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre électroménager.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE.
3. Une fois que le processus de connexion est terminé, le voyant de connexion situé sur l'afficheur de votre four GE restera allumé et l'application confirmera que vous êtes connecté.

# Réglages






## Connexion WiFi (suite)


- Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou qu'il clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le centre d'appels connecté au 1-800-220-6899 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter des périphériques intelligents supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2.

Veuillez noter que tout changement ou toute modification apportés au dispositif de communication sans fil de cet appareil qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler votre droit à l'utiliser.

## DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, appuyez sur la touche **Remote Enable** (commande à distance) et l'icône  s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône . L'icône  doit être allumée pour démarrer le four à distance. Il n'est pas nécessaire que l'icône  soit allumée pour modifier la température du four pendant qu'il fonctionne, pour régler la minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application du téléphone tant que l'icône  indique que le four est connecté au WiFi.

Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône  est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.

**REMARQUE** : Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

## Clock (horloge)

Ce réglage permet d'ajuster l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **More** (plus), puis sélectionnez **Set Clock** (réglage de l'horloge). Suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction sert également à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures (12H) ou 24 heures (24H), ou encore masquer l'affichage de l'heure (Off). Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **Set Clock** (réglage de l'horloge), puis sélectionnez **12/24 hr** ou **On/Off** (affiché/masqué).

## Bluetooth<sup>MD</sup> – Chef Connect

Il s'agit d'une fonction Bluetooth<sup>MD</sup> utilisable avec les autres produits compatibles **Chef Connect**, comme des fours à micro-ondes avec hotte intégrée ou des hottes de cuisinière. Pour jumeler ces produits, appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et sélectionnez **Bluetooth<sup>MD</sup>**. Sélectionnez **Pair** (jumeler) et suivez les instructions accompagnant le produit Chef Connect à jumeler. La cuisinière annulera le mode de jumelage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté. Sélectionnez **Remove** (supprimer) pour confirmer que le produit est jumelé ou pour le désassocier de la cuisinière.

## Auto Conversion (conversion automatique)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la fonction de conversion automatique de recette Auto Recipe Conversion convertira automatiquement les températures de cuisson normale programmées en températures de cuisson par convection. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, elle ne fait que convertir les températures. Cette fonction peut être activée (On) ou désactivée (Off). Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **More** (plus), puis sélectionnez **Auto Conversion** (conversion automatique). Suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

## Auto Off (arrêt automatique)

Cette fonction permet d'arrêter le four après 12 heures de fonctionnement continu. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **Auto Off** (arrêt automatique) pour activer ou désactiver cette fonction.

## Sound (son)

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alarme sonore utilisés par votre appareil. Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **Sound** (son). Suivez les instructions pour ajuster le volume ou pour permuter entre les tonalités d'alerte continues et uniques. Si la fonction est réglée à un son continu, il faut appuyer sur une touche pour l'arrêter. Le volume de la tonalité du four peut être réglé sur différents réglages et l'arrêt. Le tableau de commande émet un son au nouveau volume choisi chaque fois que ce dernier est modifié.

## F/C (Fahrenheit ou Celsius)

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C). Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **F/C** pour permuter entre le type d'affichage de la température.

## Réglage de la température du four

Cette fonction permet de régler les modes de cuisson au four à une température jusqu'à 35 °F (20 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection uniquement. Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **More** (plus), puis sélectionnez **Oven Adjust** (réglage du four) pour augmenter la chaleur (**More Heat**) ou diminuer la chaleur (**Less Heat**). Appuyez sur **Save** (enregistrer).

## Oven Info (information sur le four)

Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **Oven Info** (information sur le four) pour afficher le numéro de modèle et la version logicielle.

\* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau WiFi domestique requis.

## Mode sabbat

La fonction du mode sabbat est conforme aux normes énoncées par Star K. Certaines de ces normes, que l'utilisateur pourra remarquer, comprennent la désactivation des signaux sonores, la désactivation des lampes de four et un délai d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode sabbat. La cuisson en mode sabbat est un processus en deux étapes : vous devez d'abord régler la cuisinière en mode sabbat, puis régler le mode de cuisson.

### Activer le mode sabbat

Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **Sabbath** (sabbat) puis **Turn on** (mettre en marche). Un crochet fermant (« ] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. L'heure ne sera plus affichée sur l'appareil. La cuisson continue ou une cuisson minutée peut maintenant être programmée.

### Démarrer une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four).
2. Si la température de cuisson désirée est de 350 °F (177 °C), appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer). Si vous désirez utiliser une autre température de cuisson, appuyez sur les touches numériques de **1 à 5** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures pré-réglées.

Après un certain délai, un second crochet (« ] [ ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson.

Température (°F)	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	200	250	300
Temps (heures)	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	325	400	2 h
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	2,5 h	3 h	3,5 h
	<b>Cancel</b>	<b>0</b>	<b>Start</b>
	<b>Off</b>		<b>Enter</b>
		Lock Controls Hold 3 Sec	
		4 h	

1 = 200 °F (93 °C), 2 = 250 °F (121 °C), 3 = 300 °F (149 °C),  
4 = 325 °F (163 °C), 5 = 400 °F (204 °C)

6 = 2 heures, 7 = 2,5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3,5 heures, 0 = 4 heures

### Régler la température du four

Appuyez sur **Bake** (cuisson au four), utilisez les touches numériques **1 à 5** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée différente, puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

### Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four).
2. Si vous désirez utiliser une température de cuisson de 350 °F (177 °C), appuyez sur les touches numériques de **6 à 0** pour sélectionner une durée de cuisson. Si vous désirez utiliser une température de cuisson autre que 350 °F (177 °C), appuyez sur les touches numériques de **1 à 5** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis sélectionnez une durée de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures et durées de cuisson.

3. Appuyez sur la touche **Start/Enter** (mise en marche/entrer). Après un certain délai, un second crochet (« ] [ ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un seul crochet (« ] ») sera de nouveau affiché pour indiquer que le four n'est plus en mode de cuisson. Aucun signal sonore ne se fera entendre lorsque le temps de cuisson sera terminé.

### Quitter le mode sabbat

Quitter le mode sabbat ne devrait être fait qu'après la période du sabbat.

1. Appuyez sur **Cancel/Off** (annuler/arrêt) pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours d'exécution.
2. Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Sabbath Mode off** (mode sabbat désactivé) soit affiché.

### Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

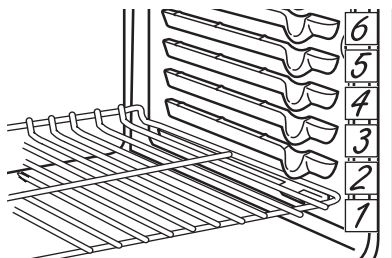
Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie, mais le four sera éteint même s'il était en mode de cuisson lorsque la panne de courant est survenue.

## Grilles de four

Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.

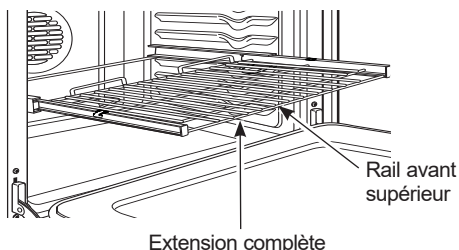
Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



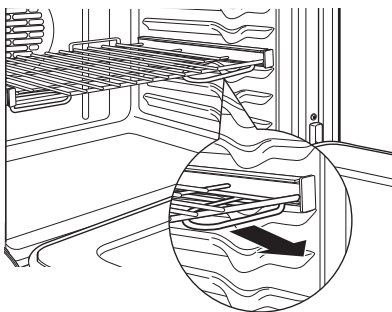
Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle.

### Grilles coulissantes

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez toujours la grille à la position d'extension maximale en utilisant la barre supérieure avant. Les grilles coulissantes ne peuvent être utilisées dans la position de grille supérieure.



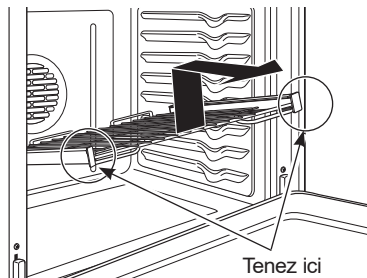
Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières latérales avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite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



Pour commander un lubrifiant à base de graphite, reportez-vous la section « Accessoires » du manuel.

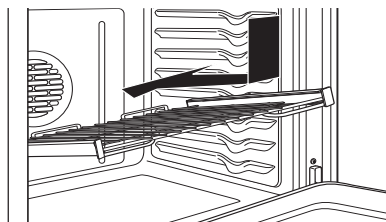
### Pour retirer une grille coulissante :

1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.
3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, soulevez son extrémité avant et sortez-la du four.



### Pour remettre en place une grille coulissante :

1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

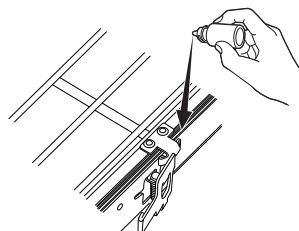


Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'endiguez pas d'huile les glissières de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

### Pour lubrifier les leviers :

Agitez le lubrifiant et versez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de levier, tel qu'illustré.



## Papier d'aluminium et protections pour four

### ⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

## Ustensiles de cuisson

### Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

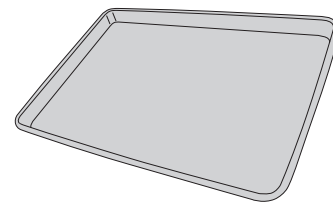
Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

Gardez les ustensiles de cuisson propre pour favoriser une cuisson uniforme.

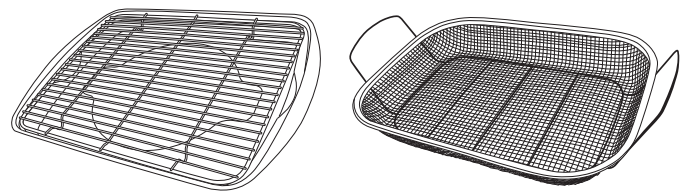
## Ustensiles de cuisson pour la friture à convection

N'importe quel ustensile de cuisine utilisé en mode friture à convection doit être adapté pour une cuisson au gril. Une plaque robuste dotée d'une surface foncée avec des rebords bas, comme une plaque de cuisson, est recommandée pour la friture à convection. La surface plus foncée de l'ustensile permet d'obtenir un meilleur brunissement et un niveau de croustillance supérieur des aliments.

Des paniers de cuisson et des grilles de cuisson au four peuvent également être utilisés, mais une plaque de cuisson doit être placée sur la grille située sous les aliments pour récupérer les gouttes provenant de la cuisson des aliments.



Principal ustensile de cuisson recommandé



Autres options d'ustensiles de cuisson

## Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour des conseils sur la position des grilles à utiliser et des recommandations sur les modes de cuisson spécifiques à chaque type d'aliments.

### Cuisson au four

Le mode de cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

### Maintien au chaud

Le mode de maintien au chaud est destiné à conserver la chaleur des aliments chauds. Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud), puis sur la touche **Start/Enter** (mise en marche/entrer).



## Modes de cuisson (suite)

### Modes de cuisson au grill

Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez le grill. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le grill : placer des aliments trop près de l'élément de grill peut entraîner la formation de fumée, la projection d'éclaboussures et les graisses peuvent s'enflammer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four si vous utilisez la cuisson au grill.

### Cuisson au grill à température élevée

Le mode de cuisson au grill à température élevée fait usage de la chaleur intense générée par l'élément supérieur pour rôtir les aliments. Utilisez le mode de cuisson au grill à température élevée (Broil Hi) pour les pièces de viande plus minces et/ou lorsque vous souhaitez avoir une surface grillée et un intérieur saignant. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (grill), puis sur la touche **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

### Cuisson au grill à basse température

Le mode de cuisson au grill à basse température (Broil Lo) utilise une chaleur moins intense générée par l'élément supérieur pour cuire à point les aliments tout en brunissant leur surface. Utilisez ce mode pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez deux fois sur la touche **Broil** (grill), puis appuyez sur la touche **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

### Collations surgelées

Les modes Frozen Snacks (collations surgelées) sont conçus pour cuire des aliments surgelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et amuse-gueule similaires. La plupart des aliments cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Single (collations surgelées sur une seule grille) lorsque vous faites cuire des collations surgelées sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Multi (collations surgelées sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire des collations surgelées sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Frozen** (surgelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

### Pizza surgelée

Les modes Frozen Pizza (pizza surgelée) sont conçus pour cuire des pizzas surgelées. La plupart des pizzas cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Pizza Single (pizza surgelée sur une seule grille) lorsque vous faites cuire une pizza surgelée sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. La pizza doit être placée dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Pizza Multi (pizzas surgelées sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire plusieurs pizzas surgelées sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Frozen** (surgelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

### Produits de boulangerie et pâtisseries

Le mode Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries) est conçu pour la cuisson des gâteaux, du pain, des biscuits et d'autres aliments similaires sur une seule grille. Ce mode de cuisson permet d'obtenir un léger brunissement des aliments et un meilleur volume. Certains aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson légèrement plus longs que lorsqu'ils sont cuits dans le mode de cuisson conventionnel. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Baked Goods** (produits de boulangerie et pâtisseries), puis suivez les instructions sur l'afficheur pour accéder à ce mode.

### Cuisson à convection

Le mode de cuisson à convection est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur plusieurs grilles. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour uniformiser la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette), par conséquent, il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four. Les durées de cuisson peuvent être légèrement plus longues lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Conv Bake** (cuisson à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

### Rôtissage à convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Conv Roast** (rôtissage à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

### Fermentation

Le mode Proof (fermentation) maintient un environnement chaud favorable à la levée de la pâte à la levure.

Si le four est trop chaud, le mode de fermentation ne fonctionnera pas et l'afficheur indiquera « Oven too hot for Proof » (four trop chaud pour la fermentation).

Pour de meilleurs résultats, couvrir la pâte pendant la fermentation et vérifier l'état de la pâte avant la durée de fermentation prévue pour éviter une sur-fermentation.

**⚠ ATTENTION** N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres.

### Friture à convection

Ce mode de cuisson est un mode à convection spécial conçu pour obtenir des aliments à l'extérieur plus croustillants que la cuisson au four conventionnelle. Le mode Air Fry (friture à convection) utilise un flux d'air chaud rapide et est destiné à la cuisson sur une seule grille. Appuyez sur la touche **Air Fry** (friture à convection), puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F (entre 149 °C et 260 °C). Ce mode de cuisson ne requiert aucun préchauffage. Suivez les directives de la recette ou de l'emballage pour le réglage de la température et du temps de cuisson. Au besoin, ajustez le temps de cuisson pour obtenir le niveau de croustillance souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson.

# Sonde thermique

## ⚠ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Pour des recommandations concernant les températures minimales et sécuritaires des aliments, visitez les sites à [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) et [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

La température interne des aliments est souvent utilisée pour indiquer le niveau de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. La sonde permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte.

Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.

## Positionnement de la sonde thermique

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur l'ustensile de cuisson, suivez ces consignes pour placer la sonde correctement.

- Insérez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe soit positionnée au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour des performances optimales, la sonde doit être entièrement insérée dans la nourriture. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les aliments de faibles dimensions, ne sont pas bien adaptés pour la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour un rôti désossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation la plus basse.
- Pour un mets en cocotte, comme le pain de viande, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie et dans la partie la plus charnue, parallèlement à la colonne vertébrale.

## Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique peut uniquement être utilisée en mode de cuisson au four, cuisson à convection ou rôtissage à convection.

### Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche de cuisson désirée (**Bake** [cuisson au four], **Conv Bake** [cuisson à convection] ou **Conv Roast** [rôtissage à convection]), puis entrez la température de cuisson à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).

3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.
4. Lorsque la sonde est connectée, l'afficheur vous invite à entrer la température souhaitée pour les aliments. La température interne maximale que vous pouvez programmer est de 200 °F (93,3 °C).

### Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Appuyez sur la touche **Cook Mode** (mode de cuisson) (Traditional Bake [cuisson conventionnelle], Convection Bake [cuisson à convection] ou Convection Roast [rôtissage à convection]), puis entrez la température de l'aliment à atteindre à l'aide des touches numériques. Appuyez sur **Cooking Options** (options de cuisson) et sélectionnez **Probe** (sonde thermique), puis suivez les instructions affichées pour entrer la température de l'aliment à atteindre.

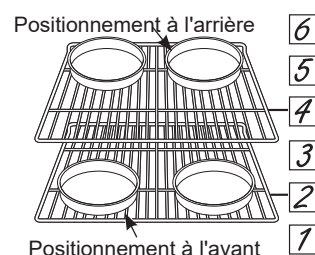
## Consignes d'entretien de la sonde thermique

- Des dommages peuvent survenir à la prise de la sonde si vous utilisez une sonde différente de celle fournie avec la cuisinière.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant le nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson au four	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
	Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Produits de boulangerie et pâtisseries	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson au four	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
	Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate.
Pains à la levure	Fermentation	2 ou 3	Couvrez la pâte sans la serrer.
	Cuisson au four	3	
	Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill à température élevée	6	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à température élevée	5 ou 6	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à basse température Cuisson au four	3	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au grill à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au grill à basse température Cuisson au four	3	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au grill à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Cuisson au four Rôtissage à convection	1	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four Rôtissage à convection	3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
<b>Poisson</b>	Cuisson au grill à basse température	6 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 5 (épaisseur > 1/2 po [1 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grill.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson au four	3 ou 4	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizza sur une seule grille	Pizza surgelée sur une seule grille	3	Ne pas faire préchauffer.
Pizzas sur plusieurs grilles	Pizzas surgelées sur plusieurs grilles	2 et 4	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Collations surgelées sur une seule grille Friture à convection	4 ou 5 4	Ne pas faire préchauffer. Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Collations surgelées sur plusieurs grilles	2 et 4	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.

\* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Utilisez un thermomètre pour aliment pour connaître la température des aliments.



Cuisson simultanée de quatre étages de gâteau

## Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

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



### ⚠ AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner le basculement de la cuisinière, ce qui pourrait causer de brûlures graves, voire la mort, aux enfants ou adultes à proximité.

### Verrouillage des commandes

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

Reportez-vous à la fonction de verrouillage des commandes de la section « Commandes du four » de ce manuel.

Essayez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais d'abrasif, quel qu'il soit.

Réactivez les touches après le nettoyage.

### Tableau de commande

Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement, y compris l'acier inoxydable noir.

### Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

### Surfaces peintes et de couleur noire en acier inoxydable

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

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

### Acier inoxydable (à l'exception de l'acier inoxydable noir) (certains modèles)

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

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

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

## Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant la fonction de nettoyage à la vapeur.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

### Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Pour nettoyer la saleté sur la sole du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique comme du Bar Keepers Friend<sup>MD</sup> avec une éponge anti-égratignures. Pour ne pas égratigner le revêtement

réfléchissant de la porte, prenez soin de ne pas utiliser de nettoyants ou d'éponges abrasives sur la vitre de la porte. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et d'un savon doux et de l'eau ou d'une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux.

### Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est conçue pour nettoyer les saletés légères dans votre four à une température inférieure.

Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur :

1. Allumez le four à la température ambiante.
2. Enlevez tout excédent de saleté et d'huile du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche **Start/Enter** (mise en marche/entrer).

Vous ne devez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 30 minutes. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte à l'aide d'une éponge.

### Grilles

Toutes les grilles peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage.

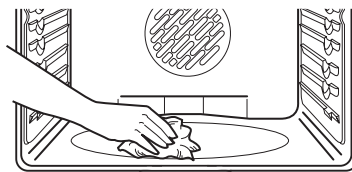
Les grilles peuvent devenir plus difficiles à glisser, tout particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

### Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ni l'élément de gril. Toutes les saletés brûlent lorsque les éléments chauffent.

L'élément de cuisson n'est pas visible et est situé sous la sole du four. Nettoyez la sole avec de l'eau tiède savonneuse.



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.

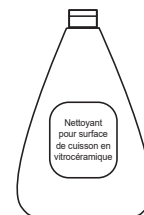
# Nettoyage de la surface de cuisson en verre

## Nettoyage quotidien normal

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

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique. Cela protégera la surface de cuisson en verre et en facilitera le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique aidera à garder son apparence d'origine.
3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique directement sur la surface de cuisson.

4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon ne causant pas de rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.
6. N'utilisez pas de nettoyant sur les pièces métalliques situées à côté du verre.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement ou éclaboussure d'aliments. Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique.

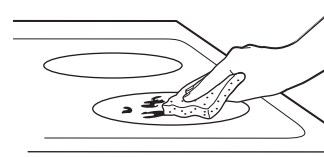
**REMARQUE :** Il est très important de **NE PAS FAIRE CHAUFFER** la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.

## Résidus brûlés

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

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide d'un tampon de nettoyage anti-rayures pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone de résidus en appliquant une pression au besoin.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.

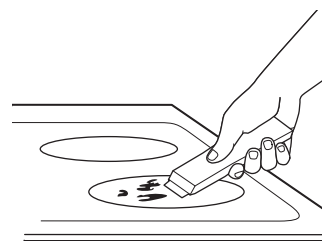
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



Utilisez un tampon de nettoyage ne causant pas de rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

## Résidus tenaces, brûlés

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
3. Après avoir gratté les résidus avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone où se trouvent des résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage anti-rayures pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles dans notre Centre de pièces. Reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

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

## Nettoyage de la surface de cuisson en verre (suite)

### Traces métalliques et rayures

1. Prenez soin de ne pas faire glisser les casseroles et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.

Ces marques peuvent être éliminées à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et d'un tampon de nettoyage anti-rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

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

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

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

### Dommmages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

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

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

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

1. Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. À l'aide d'un gant isolant :
  - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
  - b. Enlevez l'aliment renversé avec des feuilles d'essuie-tout.

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

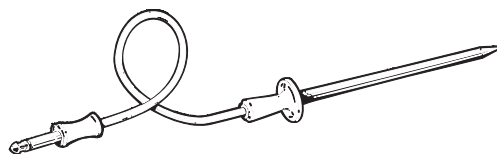
**REMARQUE :** Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.

## Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne laissez jamais la sonde thermique à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.



# Lampe du four

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

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

## Remplacement de l'ampoule du four

### Pour retirer une ampoule :

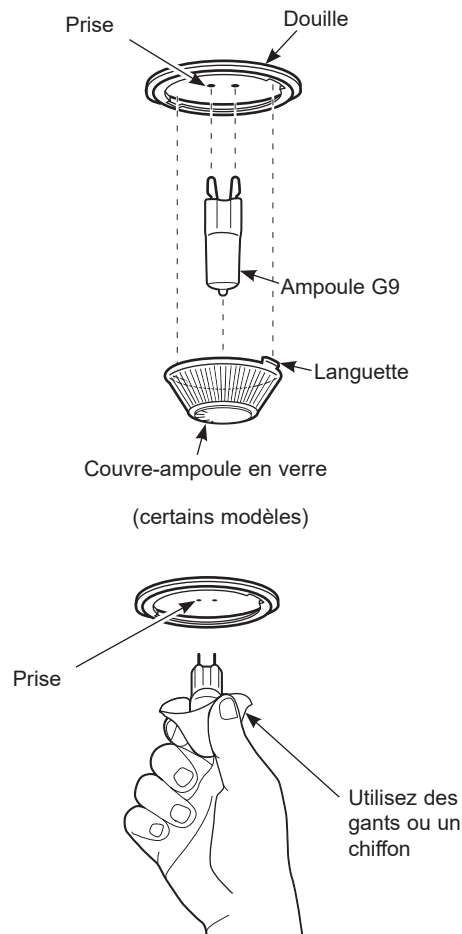
1. Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures de la douille. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

### Pour remplacer une ampoule :

1. Utilisez une ampoule halogène de 120/130 V qui ne dépasse pas 50 W. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Vérifiez que l'ampoule de rechange a une tension nominale de 120 ou 130 V (et NON 12 V).
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à main nue. Le sébum de la peau endommagera l'ampoule et réduira sa durée de vie.
3. Poussez en ligne droite l'ampoule au fond de la prise.
4. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvre-ampoule d'un quart de tour vers la droite.

Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.

5. Rebranchez l'alimentation électrique du four.





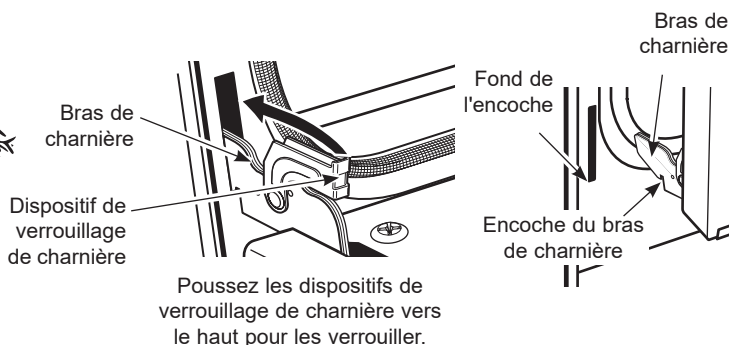
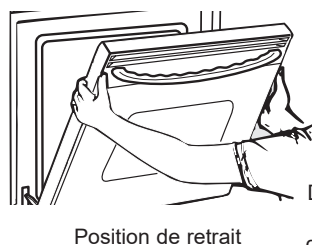
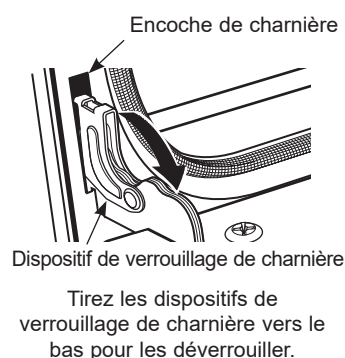
## Porte du four

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

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

### Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
3. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
4. Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (8 cm) et aucune obstruction ne doit se trouver au-dessus.
5. Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés de leur encoche.



### Pour remettre la porte en place :

1. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
2. En commençant par le côté gauche, en tenant la porte au même angle que la position de retrait, faites reposer les bras de charnière au fond des encoches des charnières. Les bras de charnière doivent être bien en place, au fond des encoches. Répétez la procédure pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

## Tiroir à fermeture en douceur

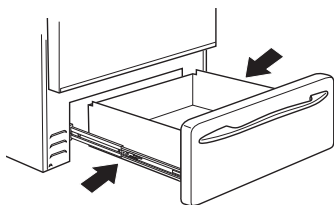
Le tiroir de rangement est un bon endroit pour entreposer les ustensiles de cuisine et de cuisson. Ne rangez pas d'objets en plastique ou en matériau inflammable dans ce tiroir.

Il est possible de retirer le tiroir de rangement pour nettoyer sous la cuisinière. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humides. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

Votre tiroir de rangement est doté de rails métalliques.

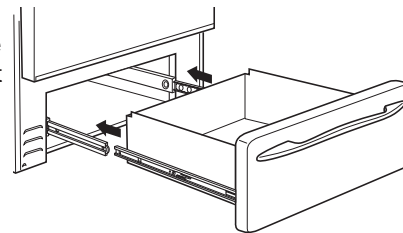
### Pour enlever le tiroir :

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à sa butée d'arrêt.
2. Ramenez le dispositif de dégagement du rail gauche vers l'intérieur et celui du rail droit vers l'intérieur tout en tirant le tiroir pour le dégager.



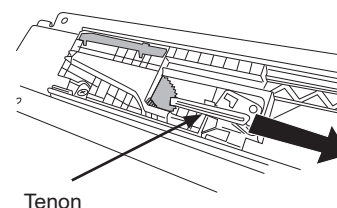
### Pour remettre le tiroir en place :

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



Dans de rares cas, le mécanisme de fermeture en douceur pourrait se décrocher du tiroir.

1. Enlevez le tiroir.
2. Faites glisser le tenon vers l'avant, des deux côtés au besoin.
3. Réinstallez le tiroir.



## Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments chauffants ne maintiennent pas une ébullition continue ou la cuisson n'est pas assez rapide	Utilisation d'un ustensile de cuisson inapproprié.	Utilisez des ustensiles de cuisson au fond plat et qui correspondent au diamètre de l'élément chauffant sélectionné.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
Les éléments chauffants ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément chauffant que vous utilisez.
L'élément chauffant arrête de rougir lorsqu'il est mis à un réglage moins élevé	L'élément de surface est toujours allumé et chaud.	Cela est normal.
Rayures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimales deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.
	Ustensiles de cuisson avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grains (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Traces de décoloration sur la surface de cuisson	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	Consultez la section « Nettoyage de la surface de cuisson en verre ».
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	Cela est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface de cuisson	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude.	Reportez-vous à la rubrique « Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu » de la section « Nettoyage de la surface de cuisson en verre ».
Piqûres (ou bosses) sur la surface de cuisson	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. <b>REMARQUE</b> : Ce réglage modifie les températures de cuisson au four et à convection. Il n'a pas d'incidence sur le rôtissage à convection, la cuisson au gril et les fonctions de nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Débranchez et retirez la sonde du four.
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages » à la page 13.
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.

# Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages » à la page 13.
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la cuisinière ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Réglages » à la page 13.
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière fait alterner les éléments chauffants en activant et désactivant les relais pour maintenir la température du four.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Commandes du four ».
La porte du four est tordue	La porte est mal positionnée.	La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez-la. Reportez-vous à la rubrique « Porte du four » de la section « Entretien et nettoyage ».
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	Appelez le service de réparation.
Le nettoyage à la vapeur du four ne fonctionne pas.	« HOT » (chaud) clignote sur l'afficheur.	Laissez le four refroidir à la température de la pièce et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage à la vapeur.
	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant <b>LOCKED</b> (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.

## Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément de gril.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un cycle de nettoyage à la vapeur plus long ou un second cycle.
Le message « DOOR LOCKING » (verrouillage de la porte) clignote sur l'afficheur	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four. Verrouillez la porte.
Le message « DOOR LOCKED » (porte verrouillée) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.
La lettre « F— » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge n'est pas en fonction.	Reportez-vous à la section « Réglages » sous « Options de cuisson » à la page 12.
	Le four est en mode sabbat.	Reportez-vous à la section « Réglages » sous « Options de cuisson » à la page 12.
Le four ou la surface de cuisson ne resteront pas allumés.	Erreur de fonctionnement.	Coupez l'alimentation pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le problème se répète, appelez le service de réparation.
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour procurer une cuisson égale. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Cela est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal sur certains modèles. Le ventilateur se met en marche et s'arrête pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection).
L'affichage clignote	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure.

# Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>Impossible de régler la cuisson minutée (Cook Time) ou la cuisson différée (Delay Time)</b>	Vous avez oublié de commencer par entrer dans un mode de cuisson.	Reportez-vous à la section « Options de cuisson ».
<b>Il est difficile de faire glisser les grilles de four</b>	Les grilles argentées brillantes ont été nettoyées à la vapeur.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam <sup>MD</sup> ou d'autre lubrifiant.
<b>Le tiroir ne glisse pas bien ou frotte</b>	Le tiroir n'est pas bien aligné.	Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	Diminuez le poids du tiroir. Répartissez le contenu du tiroir.
<b>De la vapeur s'échappe de l'évent</b>	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.
<b>Il reste de l'eau sur la sole du four après le cycle de nettoyage la vapeur</b>	Cela est normal.	Enlevez tout excédent d'eau à l'aide d'un chiffon sec ou d'une éponge.
<b>Le nettoyage à la vapeur du four ne fonctionne pas</b>	« HOT » (chaud) clignote sur l'afficheur.	Laissez le four refroidir à la température de la pièce et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage à la vapeur.
	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
<b>L'afficheur demande la température de la sonde</b>	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	Entrez une température pour la sonde.

# Garantie limitée de la cuisinière électrique d'Électroménagers GE

## GEAppliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour planifier une réparation en ligne, allez à [GEAppliances.com/service](https://www.geappliances.com/service) ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737).

Au Canada, veuillez visiter : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/).

Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers GE à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

<b>Pendant une période de</b>	<b>Électroménagers GE remplacera</b>
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> de la cuisinière électrique qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Électroménagers GE fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

### Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

### EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Électroménagers GE. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

**Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier**

Louisville, KY 40225, États-Unis

**Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

# Accessoires

## Vous manquez de quelque chose?

Électroménagers GE propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

### Accessoires

Petite lèchefrite (8¾ x 1¼ x 13½ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)

Grande\* lèchefrite (12¾ x 1¼ x 16½ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)

Très grande\*\* lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

### Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

### Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine<sup>MC</sup> pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique

Ensemble (l'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

\* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

\*\* La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours muraux de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

**REMARQUE :** Allez à [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) pour voir les nettoyeurs recommandés.

# Service à la clientèle

---

## Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com). Au Canada : [electromenagersge.ca](http://electromenagersge.ca).

---

## Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est.

Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)

---

## Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) ou appelez au 1-800-432-2737 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/) ou appelez au 1-800-561-3344.

---

## Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty) ou appelez au 1-800-626-2224 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee](http://electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee) ou appelez au 1-800-290-9029.

---

## Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) ou appelez au 1-800-220-6899 aux États-Unis.

Au Canada : [GEAppliances.ca/connect](http://GEAppliances.ca/connect) ou téléphonez au 1-800-220-6899.

---

## Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) ou téléphonez au 1-877-959-8688 pendant les heures normales d'ouverture.

**Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à [electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires](http://electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires) ou téléphoner au 1-800-661-1616.

---

## Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3  
[electromenagersge.ca/fr/contactez-nous](http://electromenagersge.ca/fr/contactez-nous)

---