



# Electric Radiant Slide-In RANGES

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

**USING THE RANGE**

Surface Units..... 8

Cookware for Radiant Copoktop .....10

Oven Controls.....11

Special Features .....12

Sabbath Mode.....13

Oven Racks .....14

Aluminum Foil and Oven Liners.....15

Cookware.....15

Cooking Modes.....16

Cooking Guide .....17

**CARE AND CLEANING**

Cleaning the Range - Exterior..... 18

Cleaning the Range - Interior ..... 19

Cleaning the Glass Cooktop..... 20

Oven Light..... 22

Oven Door..... 22

**TROUBLESHOOTING TIPS**..... 23

**WARRANTY**..... 26

**ACCESSORIES** ..... 27

**CONSUMER SUPPORT** ..... 28

**OWNER'S MANUAL**

JCS830

Write the model and serial numbers here:

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

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

You can find the rating label on the front behind the range drawer.

**FRANÇAIS**  
For a French version of this use and care manual, visit our website [GEAppliance.ca](http://GEAppliance.ca)

## **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.



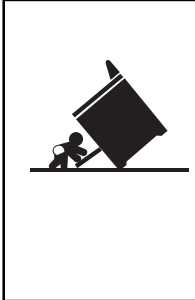
**GE APPLIANCES**

# 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.

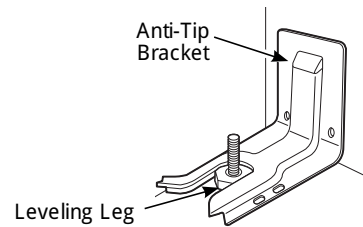
#### For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit 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 antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

#### ▲CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

- 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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

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

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

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

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

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### ▲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.

### ▲WARNING GLASS 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 CERAMA BRYTE<sup>+</sup> ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE<sup>+</sup> 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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

### ▲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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

- 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.

### **▲WARNING** SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

### **▲WARNING** WARMING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (Some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the lower drawer. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the drawer bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

---

### 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 - Knob Models

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

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

## How to Set

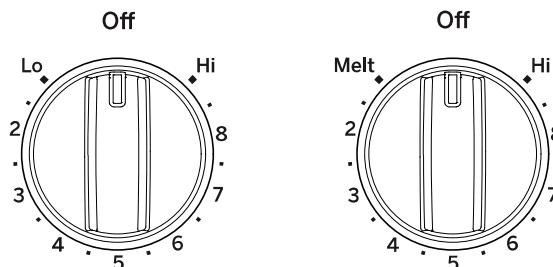
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

### For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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

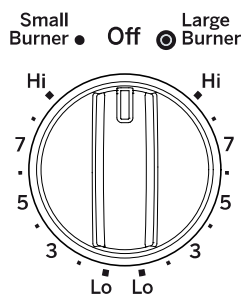


At both OFF and HI the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting. Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

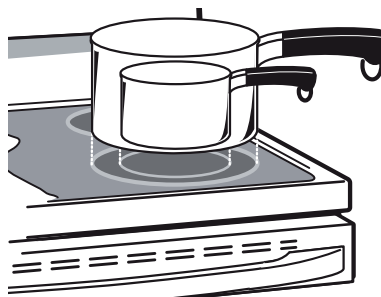
**Melt** setting (on some models) will melt chocolate or butter.

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

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



Models with a Dual-Ring surface element only.



## Using the Warming Zone (on some models)

### ▲ WARNING

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

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

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

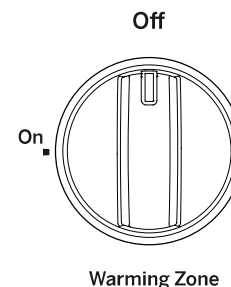
Turn the control knob to the ON position.

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

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

The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food. Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, since cookware and plates will be hot.

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





# 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<sup>®</sup> and Kerr<sup>®</sup> 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.

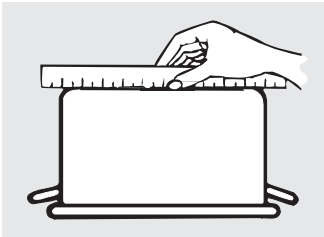
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

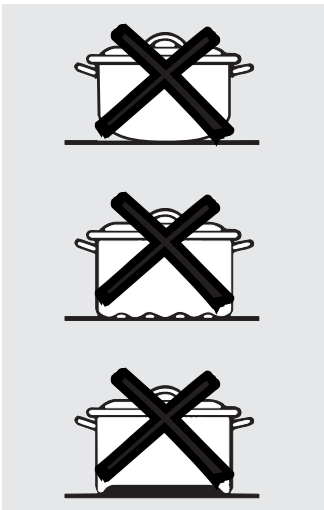
- the pan boils dry.
- the pan bottom is not flat.
- the pan is off-center.
- there is no pan on the unit.

# Selecting types of cookware for glass cooktop models

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge..



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

**Stainless Steel:**

Recommended

**Aluminum:**

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

**Porcelain Enamel on Cast Iron:**

Recommended if bottom pan is coated.

**Porcelain Enamel on Steel:**

Not recommended.

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

**Copper Bottom:**

Recommended

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

**Glass-ceramic:**

Not recommended.

Poor performance. Will scratch the surface.

**Stoneware:**

Not recommended.

Poor performance. May scratch the surface.

**Cast Iron:**

Not recommended - unless designed specifically for glass cooktops. Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.

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

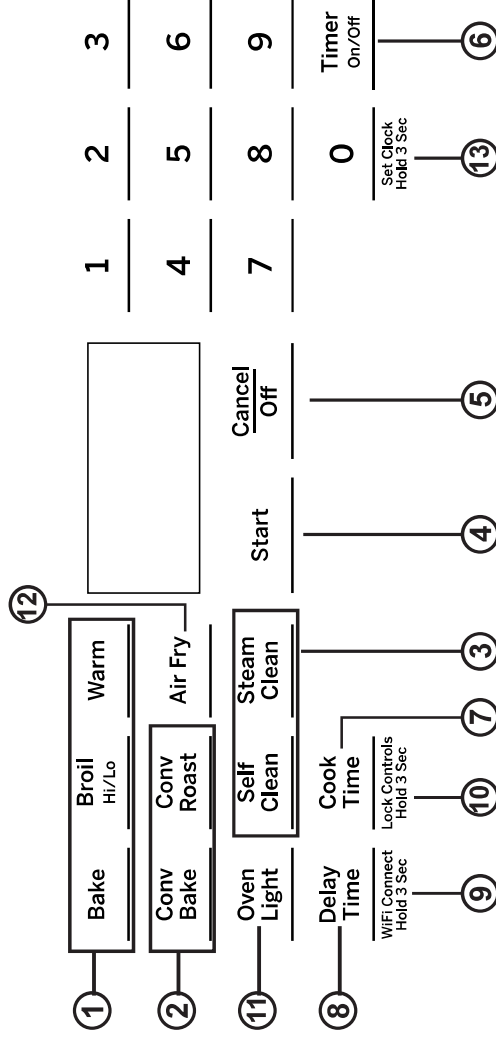
Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

**For Best Results**

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

# Oven Controls

# USING THE RANGE: Oven Controls

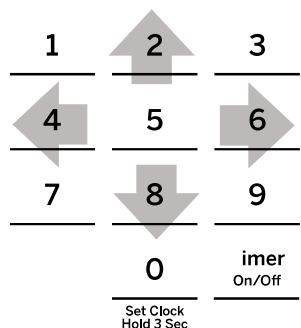


- 1. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil and Warm. See the Oven Cooking Modes section for more information.
- 2. Convection Cooking Modes (on some models):** Convection cooking mode uses increased air circulation to improve performance. See the Oven Cooking Modes section for more information.
- 3. Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
- 4. Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.  
**NOTE:** If your display and keys dim, opening the oven door or pressing any key will wake and illuminate the control.
- 5. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
- 6. Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
- 7. 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 **Cook Time** pad and use the number pads to program a cooking time in hours and minutes. Then press **Start**. This can only be used with **Bake, Convection Bake, Convection Roast, Warm, and Air Fry**.
- 8. Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Delay Time** pad. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start**.  
**NOTE:** When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, 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.
- 9. WiFi Connect (on some models):** Allows you to control your oven remotely. For instructions on how to connect your oven, see the WiFi Connect section in this manual.
- 10. 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.
- 11. Oven Light:** Turns the oven light on or off.
- 12. Air Fry (on some models):** The Air Fry mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. See the Oven Cooking Modes section for more information.
- 13. Set Clock:** Set the oven clock time. Press the **Set Clock** pad. Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.

# Special Features

There are several different special features on your range. To change the settings of these special features:

- Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
- Use the **2** or **8** number pads to scroll through the special features until the desired feature is displayed.
- Press the **6** number pad to enter into the feature's menu and use the 2 or 8 number pads to scroll through the options.
- Once the desired option is displayed, press the **6** pad to save the setting and the **4** pad to exit the menu.



4 = Cancel/Back, 2 = Up, 8 = Down, 6 = Save/Forward

## Adjust the Oven Temperature (OFSt)

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35 hotter or down to 35 cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects every cooking mode except broil.

Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the features until "OFSt" is displayed and press **6**. Use the **2** pad to increase the adjusted temperature or use the **8** pad to decrease the adjusted temperature. Save and exit the special features menu.

## End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be either continuous (Cont) or single (bEEp). The continuous setting (Cont) will repeatedly sound a tone every few seconds until a button on the control is pressed. A single setting (bEEp) will sound just a single tone at the end of the timer. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "End tonE" is displayed and press **6**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **6** to save the setting and then **4** to exit the menu.

## Fahrenheit or Celsius Temperature Display (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "dEg Unit" is displayed and press **6**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **6** to save the setting and then **4** to exit the menu.

## Clock Display (CLoc diSP)

This feature (On/Off) specifies if the time of day is displayed. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "Cloc

diSP" is displayed and press **6**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **6** to save the setting and then **4** to exit the menu.

## Clock Configuration (Cloc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12) or 24-hour military time display. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "Cloc cFg" is displayed and press **6**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **6** to save the setting and then **4** to exit the menu.

## Sound Volume (Snd)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted on and off. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "Snd" is displayed and press **6**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **6** to save the setting and then **4** to exit the menu. The selected sound option will play once **6** is pressed.

## Auto Recipe Conversion

This feature (On/Off), automatically adjusts the programmed recipe temperature in Convection Multi-Bake mode. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "Auto rEciPE" is displayed. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **6** to save the setting and then **4** to exit the menu.

**NOTE:** This option does not convert baking time, only temperatures. This option does not adjust temperatures for Convection Roast mode.

## Remote Enable (App ENbl) (on some models)

Allows you to control your oven remotely (On/Off). Enter the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "App ENbl" is displayed. Use **6** to enter the menu and toggle the setting using the 2 or 8 key. Press the 6 key to save the setting and then 4 to exit the menu.

## 12-Hour Auto Shut Off (12H Shut)

This feature turns off the oven after 12 hours of continuous operation (On/Off). Enter the special features menu as outlined above. Scroll through the options until "12H Shut" is displayed. Use 6 to enter the menu and toggle the setting using the 2 or 8 key. Press the 6 key to save the setting and then 4 to exit the menu.

# Sabbath Mode - Standard

This range offers a standard Sabbath mode\*. Some of the Sabbath mode features 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 between a request for a temperature change and its implementation. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

## Setting the Sabbath Mode

1. Press and hold **Bake + Broil** to enter special features menu.
2. Use number key 8 to navigate to “Sabb” menu, Enter the menu using number key 6.
3. Use number key 8 again to toggle the setting to ON. Use number key 6 to confirm the setting.
4. Use number key 4 to exit Special features menu.
5. A single left opening bracket will appear.

## Starting a Continuous Bake

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

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

Temperature (°F)		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
170	200	250
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
300	325	2h
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
2.5h	3h	3.5h
<b>0</b>	<b>Timer</b>	<b>Cook Time</b>
Set Clock Hold 3 Sec	400	Lock Controls Hold 3 Sec
4h		6h
Time (hours)		

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

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

## Starting a Timed Bake

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

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

## Exit the Sabbath Mode

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

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press and hold **Bake + Broil** to enter special features menu.
3. Use number key 8 to navigate to “Sabb” menu, Enter the menu using num key 6.
4. Use number key 8 again to toggle the setting to OFF. Use number key 6 to confirm the setting.
5. Use number key 4 to exit Special features menu.

## Sabbath Mode Power Outage Note

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

## Adjusting the Temperature

1. Press **Bake**, use the **1** through **5** number pads and the **Timer** pad to select a different preset cooking temperature, and press **Start**.
2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

\* The standard Sabbath mode has not been reviewed or approved by Orthodox Union.

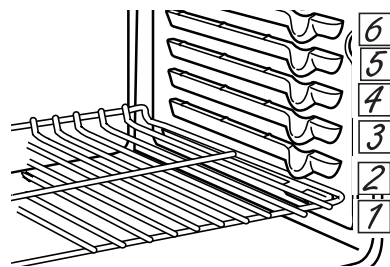
## Oven Racks

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 1X" between pans to allow sufficient space for air to flow.

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

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



The number of rack positions may vary by model.

# Aluminum Foil and Oven Liners

---

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

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

## Cookware

---

### Cookware Guidelines

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

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

## Oven 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 traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. Preheating is generally recommended when using this mode. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start**.

### Convection Bake

This mode is intended for single rack baking when additional airflow is desired to enhance evenness. Preheating is generally recommended when using this mode. To use this mode press the **Conv Bake** pad, enter a temperature with number pads, and then press **Start**.

### Convection Roast

This mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. The utilization of all three elements and direct airflow down from the top of the oven improves browning and reduces cooking time. Check food earlier than the recipe suggests or use the probe when using this mode. To use this mode press the **Conv Roast** pad, enter a temperature with number pads, and then press **Start**.

### Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. Broiling on rack position 6 is not recommended.

Broiling can be used for foods that would typically be grilled.

## Oven Cooking Guide

---

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 measure food temperatures.

### Oven 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.

Adjust the rack position in order to vary the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior are desired. For best performance center the food below the broil heating element.

Press the **Broil** pad twice for High or once for Low depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred. The High setting is best for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. The Low setting is preferred for thicker cuts of meat and foods you like to be cooked all the way through. It is not necessary to preheat the oven for these modes. Then press **Start**.

### Air Fry

Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Select **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 recommended for this mode. Follow traditional oven 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.

### Warm

Warm mode is designed to keep hot foods at a higher temperature for up to 3 hours. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips, or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. Press the **Warm** pad and then press **Start**.

Aluminum 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

Keep cookware clean to promote even heating.

Stoneware heats slowly and retains heat well. It is recommended to preheat this type of cookware if possible. Additional cook time may be required.

Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.



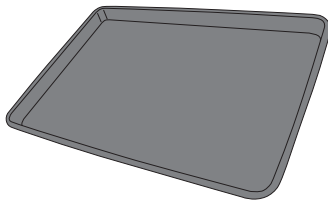
# Oven Cooking Guide

## Air Fry Cooking Guide

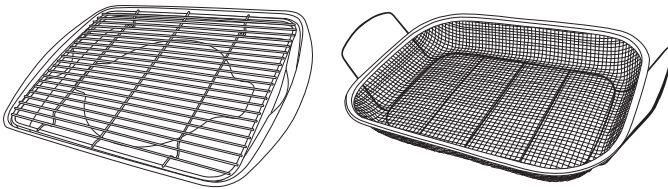
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

### Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. 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

## General Tips for Air Fry Mode

- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used without preheating.
- Rack position 4 is recommended for most foods. Use rack position 3 for thicker foods.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.
- Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached. Minimum safe food temperatures can be found on packages and at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

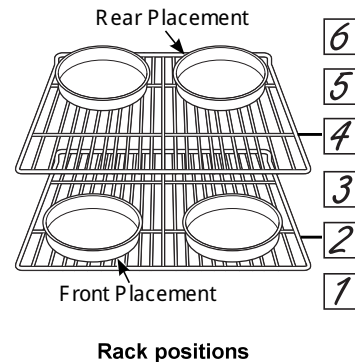
FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	4	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	4	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub, if using sauce apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 or 4	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	4	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	3 or 4	375-400	20-35	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Frozen packaged foods	3 or 4 (use rack position 3 for thicker foods)	Use traditional oven(not Air Fry) cooking instructions as a guideline for set temperature and cook time. Additional cook time beyond recommended package time may be required for some foods. If oven is hot when starting, food may cook faster than the minimum package time.		

# 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.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Steaks & Chops	Broil Hi	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 heater.
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. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo 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 heater.
Boneless chicken breasts	Broil Lo 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 heater.
Whole turkey	Bake Convection Roast	1	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Fish</b>	Broil Lo	6 (1/2 thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
<b>Casseroles</b>	Bake	3 or 4	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	3	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.

\*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov). Make sure to 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

## Painted Surfaces

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

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

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

### Manual Cleaning

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

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

### Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **Clean** pad twice to select **Steam** and then press **Start/Enter**. The oven

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

### Self Clean Mode

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

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

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

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

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

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

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

To stop a self clean cycle press the **Cancel/Off** pad. The door will unlatch once the oven has cooled below the locking temperature. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

### Racks

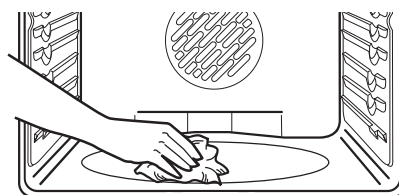
All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

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

### Oven Heating Elements

Do not clean the 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

ONLY use CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

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

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

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



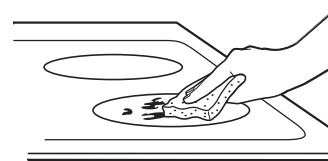
Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Ceramic Cooktop Cleaner.

## Burned-On Residue

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

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

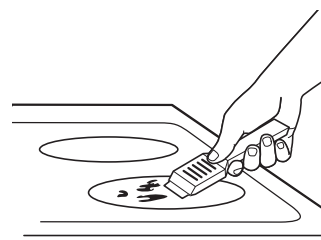
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

## Heavy, Burned-On Residue

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



The CERAMA BRYTE<sup>+</sup> 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 CERAMA BRYTE<sup>+</sup> Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE<sup>+</sup> 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 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.

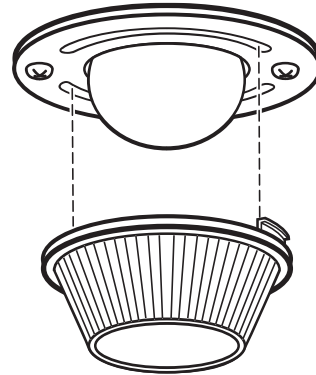
## Oven Light Replacement

### 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. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.

### To replace:

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



# Oven Door

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

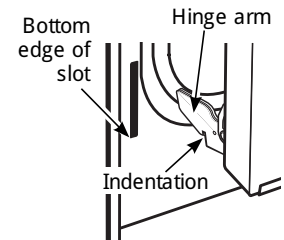
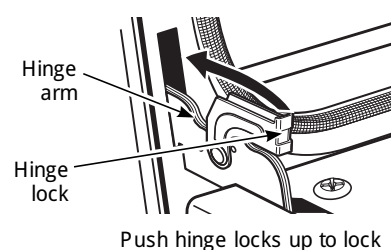
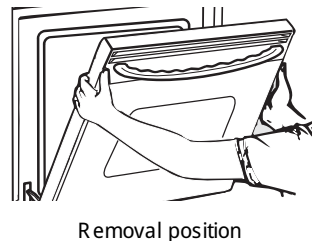
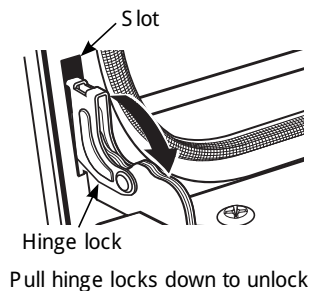
Do not lift the door by the handle.

### 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.



## 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.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What To Do</b>
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 and use rack positions recommended in the Cooking Guide. 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. See the Settings section.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Settings section.
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.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil on the broil pan has not been fitted properly or slit to drain grease.	If using aluminum foil on broil pan, wrap tightly and add slits conforming to those in the pan to allow grease to drain.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Oven Controls section.
Oven and/or display appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath Mode section.
	The clock is turned off.	See the Settings section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware, food, and/or number of racks in oven.	Cookware, food, and racks in the oven will cause differences in preheat times. Remove excess items to reduce preheat time.



# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the <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.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Strong "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. This is temporary.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open or LOCKED light is on when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the <b>Cancel/Off</b> pad. Allow the oven to cool below the locking temperature.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
"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 again, 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.
Lock Controls or Control Lockout feature is activated		If <b>LOC ON</b> appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Lock Control feature in the Oven Controls section.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	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.
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 or redistribute drawer contents.

# GE Appliances Electric Range Warranty

GEAppliances.ca

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care+ technician. To schedule service online, visit us at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca), or call 1.800.561.3344. 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	MC Comercial Will Provide:
One year From the date of the original purchase	Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, MC Comercial will provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

## What MC Comercial will not cover:

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

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

## EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location.

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

Warrantor: MC Comercial, Burlington, ON, L7R 5B6

# 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 1/2" x 13" x 13 1/2")

---

Large Broiler Pan (12 1/2" x 13" x 16 1/2")

---

XL Broiler Pan (17" x 1 1/4" x 19 1/4")

### Parts

---

Oven racks

---

Oven elements

---

Light bulbs

### Cleaning Supplies

---

CitruShine® Stainless Steel Wipes

---

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

---

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

---

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner

---

CERAMA BRYTE® 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.

# 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.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.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.ca** or call **1-800.561.3344** during normal business hours.

---

## Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** or call 800.220.6899 in the US.

---

## 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** 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.**

---

## 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:

MC Comercial | Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6



# Cuisinières à électriques RANGES

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ** ..... 3

**MODE D'EMPLOI**

Eléments de surface ..... 8  
 Ustensiles pour les tables de cuisson. .... 10  
 Commandes du Four ..... 11  
 Paramètres ..... 12  
 Mode Sabbat ..... 13  
 Grilles ..... 14  
 Papier d'aluminium ou autres Revêtements de Four ..... 15  
 Modes de Cuisson ..... 16  
 Guide de Cuisine ..... 18

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur. .... 19  
 Nettoyage de la cuisinière - Intérieur ..... 20  
 Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . 21  
 Lumière du four. .... 23  
 Porte du four ..... 23

**DÉPANNAGE** ..... 24

**GARANTIE** ..... 26

**ACCÉSSOIRES** ..... 27

**SERVICE À LA CLIENTÈLE** ..... 28

**Manuel d'utilisation et instructions d'installation**

JCS830

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série:

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Ils se trouvent sur une étiquette derrière le tiroir de rangement, sur le cadre de la cuisinière.

**ANGLAISE**  
 Vous trouverez une version anglaise sur le site: [website.GEAppliance.ca](http://website.GEAppliance.ca)

## MERCID'INCLUIR LES ELECTROMENAGERS GE DANS VOTRE MAISON.

---

Que vous ayez grandi avec les Electroménagers GE ou que ce soit votre premier achat, nous sommes heureux que vous soyez intégrant de la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design utilisés dans tous les électroménagers GE, et nous pensons que vous le serez aussi. Parmi de nombreux bénéfices, l'enregistrement de votre électroménager nous permet de vous délivrer d'importantes informations et de détails de garantie quand vous en avez besoin.

Enregistrer votre Electroménager GE en ligne maintenant. De nombreux sites utiles et numéros de téléphones sont à votre disposition dans la section Service à la clientèle de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans l'emballage.

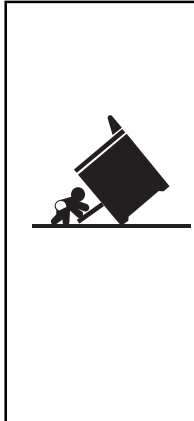


**GE APPLIANCES**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

**⚠ AVERTISSEMENT** Si les instructions de ce guide ne sont pas lues et suivies, des risques d'incendie, de décharge électrique, de dommages corporels ou même d'accidents mortels peuvent survenir.

## CONSEILS ANTIBASCULEMENT



### ⚠ AVERTISSEMENT

Les enfants et les adultes peuvent renverser la cuisinière causant leur mort.  
• Installer le dispositif anti-basculement au mur ou sur le sol.  
• Pour installer la cuisinière sur le dispositif anti-basculement, glissez-la jusqu'à ce que le pied soit bloqué.  
• Incrèvez de nouveau la cuisinière dans le dispositif anti-basculement si celle-ci a été déplacée.  
• Si les consignes ne sont pas respectées, cela peut entraîner de graves blessures ainsi que le décès d'enfants ou d'adultes.

Pour éviter tout risque de basculement, votre cuisinière doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement fourni. Reportez-vous aux instructions du dispositif anti-basculement fournies dans le manuel avant toute installation.

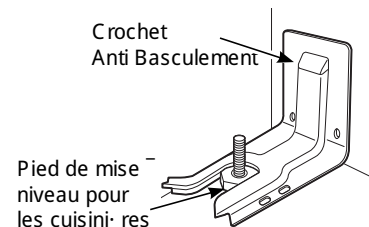
Pour les cuisinières pose-libre ou encastrables

Pour vérifier si le dispositif est bien installé, retirez le tiroir de rangement et inspectez sous la cuisinière au niveau du pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il est engagé fermement dans la fente.

Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou la plaque de protection peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas réalisable, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur, et replacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support anti-basculement.

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

Ne jamais retirer complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support anti-basculement.



Cuisinières intégrables et encastrables

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Appareil a été testé et prouvé, être conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles de la FCC. Les règles sont conçues pour apporter une protection de base contre des interférences dangereuses dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil émet et utilise des énergies radio électriques, et s'il n'est pas installé et utilisé d'après les instructions, cela peut engendrer de dangereuses interférences. Cependant, dans tous types d'installation, il n'est pas garanti que cette interférence n'aura pas lieu. Si cet appareil n'émet pas de dangereuses interférences à la réception de votre radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant, l'utilisateur est encouragé à corriger l'interférence en suivant une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez votre antenne réceptrice.
- Augmentez la distance qui sépare votre cuisinière et votre récepteur.
- Connectez la cuisinière à une prise ou un circuit différent de celui de votre récepteur.

**⚠ AVERTISSEMENT** Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre des précautions quant à l'utilisation de l'appareil si celui-ci est en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est recommandé de consulter votre docteur ou le fabricant du stimulateur cardiaque.

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est écrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement posé et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installations fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

## ▲ AVERTISSEMENT GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière ou panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation, ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.

- **▲ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant irriter 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 brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pizza.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures, même si elles sont foncées.

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four, attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. Les surfaces pouvant chauffer sont les plaques de cuisson, les zones en face les plaques de cuisson, l'intérieur du four, les surfaces situées près de l'intérieur et les fentes situées autour de la porte du four.

- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- N'utilisez aucun type de film aluminium ou revêtement pour couvrir le bas du four ou toutes autres parties du four, sauf si indiqué dans le manuel. Les revêtements de four peuvent capturer la chaleur ou fondre, ce qui provoquera la détérioration du produit ainsi que des risques de suffocation, fumée ou incendie.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait casser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande ou la volaille - la viande - au moins une température interne de 70 °C (160 °F) et la volaille - au moins une température interne de 80 °C (180 °F). Cuisiner à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

## ▲ AVERTISSEMENT ÉLOIGNEZ TOUS MATÉRIAUX INFLAMMABLES DE LA CUISINIÈRE

En cas de non-respect des consignes, des incendies ou des dommages corporels peuvent être provoqués.

- N'utilisez et ne rangez pas de matériaux inflammables à proximité du four ou de la table de cuisson, comme du papier, plastique, casseroles, draps, revêtements muraux, rideaux, draperies, essence ou autre produit inflammable liquide.
- Ne portez jamais de vêtements amples pendant l'utilisation de l'appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface chauffant provoquant de sévères brûlures.
- Ne pas laisser de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez votre hotte fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler dans la hotte ou le filtre.

## ▲ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER.

- Ne versez pas d'eau sur les feux de friture. Ne jamais prendre une poêle en feu. Étouffez les flammes d'une poêle en feu en la couvrant complètement d'un couvercle adapté, d'une plaque protège-feu ou d'un plateau. Utiliser un produit multi usage ou un extincteur à mousse, si besoin.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, arrêter le four et tenez la porte fermée jusqu'à ce que l'incendie s'éteigne. Utilisez un produit multi usage ou un extincteur à mousse, si besoin.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'auto-nettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# CONSIGNES DE SÛCURITÛ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

## ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÛCURITÛ POUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne jamais laissez sans surveillance les brâleurs de surface – des tempêratures hautes ou êlevêes. Les débordements provoquent de la fumêe et les débordements d'aliments gras peuvent rendre feux.
- Ne jamais laissez l'huile sans surveillance lorsque vous faites de la friture. Si elle surchauffe et débordement de la fumêe, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager dans les placards environnant.
- Utilisez un thermomètre – friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la tempêrature 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 poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgêlés ayant trop de glace.
- Seulement certains types de verre, verre/cêramique, faïence ou autres récipients en argile sont compatibles avec la table – cuisson; les autres peuvent se briser due au changement soudain de tempêrature.
- Pour minimiser les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigêe vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brâleurs.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre la hotte en marche.

## ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÛCURITÛ POUR LA PLAQUE DE CUISSON EN VERRE/VERRE CÊRAMIQUE

- Faites attention quand vous utilisez la plaque de cuisson. La surface en verre des plaques maintiendra la chaleur après avoir éteint les boutons.
- Ne cuisinez pas sur les plaques cassêes. Si la vitre de la table se brise, les produits de nettoyage ainsi que des débordements pourront pénétrer dans la fissure et engendrer un risque d'électrocution. Contacter un technicien immédiatement.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayêe par des objets tels que les couteaux, les instruments aiguisêes, bagues ou autres bijoux, et les rivets des vêtements.
- Utilisez CERAMA BRYTE Nettoyant pour plaque en cêramique et CERAMA BRYTE Lingette Nettoyante pour nettoyer les plaques. Attendre que les plaques refroidissent avant de les nettoyer.
- Si vous utilisez des éponges ou tissus humides sur une surface chaude, cela peut provoquer des vapeurs brûlantes. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumêes nocives une fois en contact avec une surface chaude.
- Remarque: Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre. Ils doivent être enlevêes quand ils sont encore chauds utilisant un gant de cuisine. Veuillez-vous reporter – la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre pour plus de dêtails.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur l'êtiquette des crêmes de nettoyage.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation. Si la table de cuisson est allumêe par inadvertance, les objets peuvent s'enflammer. La chaleur des plaques ou du four après avoir été éteint peuvent aussi brûler les objets.
- Ne pas placez des objets mêtalliques comme les couteaux, fourchettes, cuillères, ou couvercles sur la table de cuisson car elles peuvent chauffer.

## ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÛCURITÛ DU FOUR

- Tenez-vous – l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourrait brûler les mains, le visage et/ou les yeux. N'utilisez pas le four si la chaleur des éléments développe une zone brillante ou montre d'autres signes de détérioration. Une zone brillante indique que les éléments chauffants peuvent faire défaut et engendrer une brûlure potentielle, un incendie ou un choc électrique.
- Éteignez immédiatement le four et faites remplacer les éléments chauffants par un technicien qualifié.
- Veuillez – ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne représente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four – la position d'origine lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veuillez – ne pas laisser vos poignêes ou gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffant du four.
- Quand vous utilisez des sachets de cuisson ou grill dans le four, suivez les instructions du fabricant.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÛCURITÛ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

## ⚠ AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÛCURITÛ DU FOUR (Suite.)

- Tirez la grille du four jusqu' la bute pour mettre et sortir des aliments du four. Ceci aide prvenir des risques de brûlures au touch des surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas des produits en papiers, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation. Les objets peuvent prendre feu.
- Ne laissez jamais des ustensiles de cuisine, pizza, pierre a cuisson ou aucun type de papier ou rev, tement sur la paroi infrieure du four. Ces articles peuvent garder la chaleur ou fondre, crant des dommages et des risques de choc, fumle ou incendie.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÛCURITÛ DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

La fonction d'auto-nettoyage rgle le four une température assez levle pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant l'auto-nettoyage. Eloignez les enfants du four pendant l'opération d'auto-nettoyage. Ne pas suivre ces consignes peut engendrer des risques de brûlures.
- Avant d'utiliser le programme d'auto-nettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four mtalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles en rev, tement en porcelaine peuvent tre laissées dans le four. N'utilisez pas l'auto-nettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme des po, les ou bols.
- Si la fonction d'auto-nettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, l'endommager ou de bouger le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de rev, tement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

Avant de lancer le programme d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumle pourrait endommager votre domicile.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÛCURITÛ POUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT (certains modèles)

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÛCURITÉS IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

---

## Comment enlever le Film d'Expédition Protecteur et la Bande d'Emballage

Saisissez délicatement avec vos doigts un coin du film d'expédition protecteur et décollez-le doucement de la surface de l'appareil. Ne pas utiliser des objets pointus pour retirer le film protecteur.

Retirez tout le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer qu'aucun dommage n'est causé à la finition du produit, le moyen le plus sûr d'enlever l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils, est l'application d'un détergent à vaisselle liquide ménager. Appliquer avec un chiffon doux et laisser tremper.

Remarque: L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut pas être retiré s'il est cuit.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Cuisinières Modèles avec Boutons de Commande

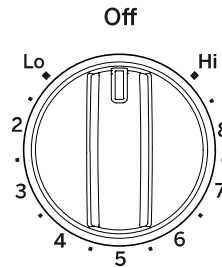
**⚠ AVERTISSEMENT** **RISQUE D'INCENDIE:** Ne jamais laissez la cuisinière sans surveillance quand les plaques de cuisson sont en moyenne ou haute chaleur. Eloignez les objets inflammables de la table de cuisson. Éteignez tous les boutons une fois terminé de cuisiner. Le non-respect des consignes peut résulter en un incendie, blessures graves ou la mort. A travers le guide d'utilisateur, les caractéristiques et images peuvent varier de votre modèle.

## Réglage

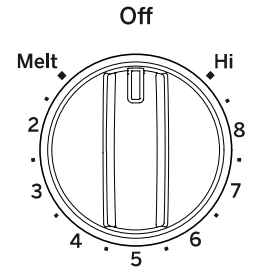
Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction jusqu'au réglage souhaité. Un voyant de surface s'allumera quand le bouton de commande sera enclenché.

Pour la table de cuisson en verre/céramique:  
Le voyant de surface chaude:

- S'allume quand l'élément est chaud au toucher.
- Reste allumé même après l'arrêt de l'élément.
- Brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température approximative de 65.5 °C (150 °F).



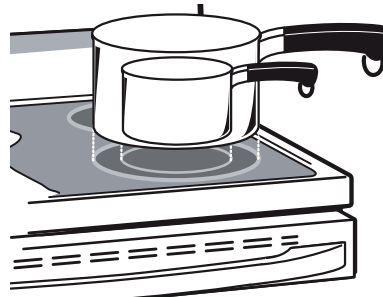
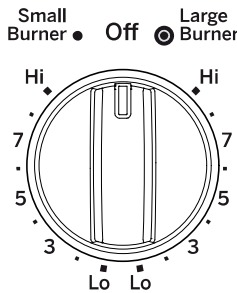
En position OFF et MAX (HI), le bouton de commande fera un clic une fois enclenché. Vous pouvez percevoir de légers bruits pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée. Assurez-vous d'éteindre le bouton sur la position OFF quand vous avez fini de cuisiner.



Commande Melt (Fonde) (sur certains modèles) fondra le chocolat ou le beurre.

## Double Espaces de Cuisson et Bouton de Commandes (sur certains modèles)

L'espace de cuisson offre 2 ou 3 plaques de cuisson de tailles différentes pour sélectionner celle qui convient le mieux à l'ustensile de cuisine utilisé.



Modèles avec bouton à double commande

## Utilisation de la zone de réchauffage (sur certains modèles)

### ⚠ AVERTISSEMENT

**RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE:** Les bactéries de la nourriture peuvent se développer à des températures en dessous de 60 °C (140 °F).

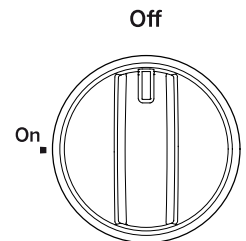
- Toujours commencer avec des aliments chauds. Ne pas utiliser la commande de réchauffage pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la commande de réchauffage pendant plus de 2 heures.

La ZONE DE RÉCHAUFFAGE (WARMING ZONE) qui est située au milieu et à l'arrière de la surface en verre, gardera vos aliments cuisinés chaud pour les servir. Commencez toujours en y mettant des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments non cuits ou froids sur la ZONE DE RECHAUFFAGE, vous vous exposez à des maladies d'origine alimentaire. Tournez le bouton de commande sur la position ON. Pour les modèles utilisant les touches tactiles pour le contrôle de la zone de réchauffage, veuillez-vous reporter à la section 'Utilisation du four' pour plus d'information.

Pour obtenir les meilleurs résultats, tous les aliments placés sur la ZONE DE RECHAUFFAGE devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium.

La température initiale, ou la quantité de nourriture, le type de casserole, et le temps affecteront la qualité du produit. Vous devez toujours utiliser une poignée ou des gants de cuisine quand vous retirez des aliments de la ZONE DE RECHAUFFAGE, car les ustensiles de cuisine seront chauds.

**REMARQUE:** La surface de réchauffement ne s'allumera pas en rouge comme les éléments de cuisson.

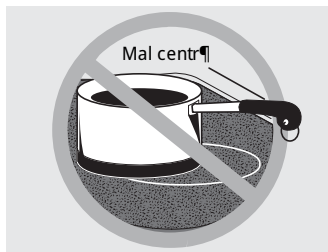


Zone de Réchauffage

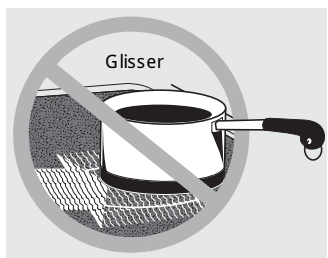
# Utilisation des éléments radiants de surface (sur certains modèles)



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



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



## Propos des éléments radiants de surface

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

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

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

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

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

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

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

## Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

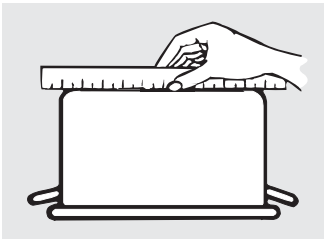
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

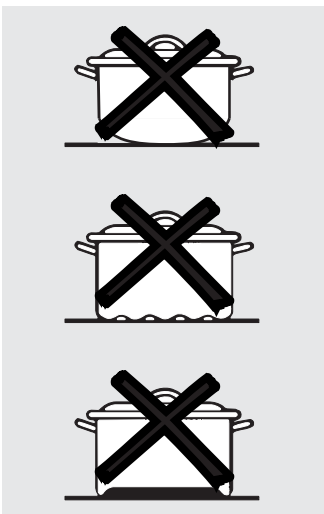
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

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

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



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



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

Acier inoxydable:

Recommandé

Aluminium :

Ustensile lourd recommandé

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

Dessous en cuivre :

Recommandé

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

Fonte émaillée:

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

Acier émaillé:

Déconseillé

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

Vitrocéramique:

Déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

Grès:

Déconseillé

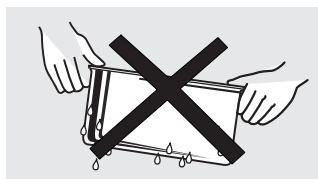
Résultats décevants. Rayera la surface.

Fonte:

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

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

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



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



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

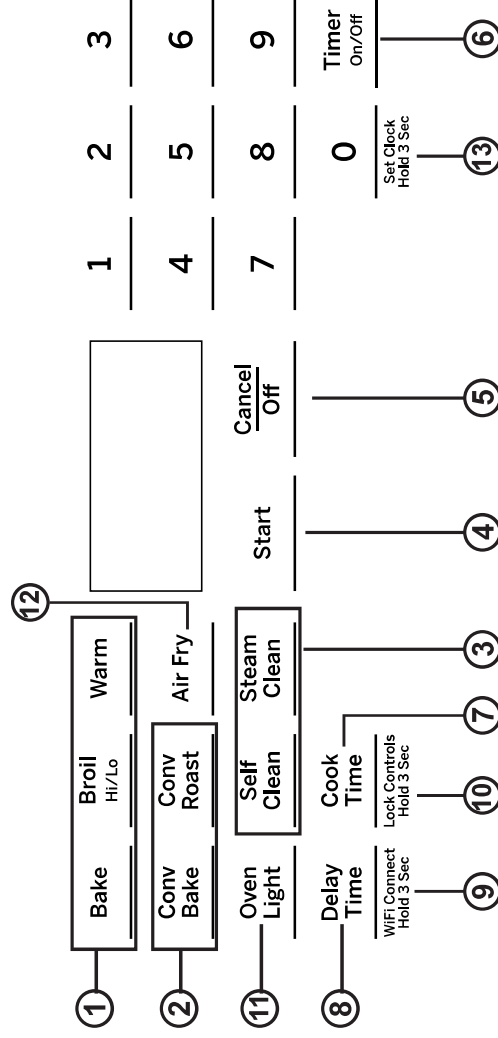


Utilisez des woks à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

Pour de meilleurs résultats

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

# Commandes du Four



- 1. Modes de cuisson traditionnels :** Votre four a les modes de cuisson traditionnels suivants : cuire au four (**Bake**), sous grill (**Broil**) et réchauffer (**Warm**). Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations
- 2. Modes de cuisson par convection :** La cuisson par convection accroît la circulation de l'air pour améliorer les performances lors de la cuisson sur plusieurs grilles. Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- 3. Clean :** Il existe deux modes de nettoyage : auto-nettoyage (**Self Clean**) et à la vapeur (**Steam Clean**). Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.

- 8. Delay Time :** Temporisation : Retarde la mise en marche du four. Pour programmer l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Choisissez un mode de cuisson. et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Delay Time**, et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de la journée où le four s'allume, puis appuyez sur **Start**.  
**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la fonction de temporisation, les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne devraient pas passer plus d'une heure à température ambiante avant ou après la cuisson, ceci pouvant favoriser la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four soit éteinte, parce que la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nuisibles

- 4. Start :** Doit être pressé pour commencer une cuisson, le nettoyage ou une fonction à minuterie.  
**REMARQUE :** Si votre affichage et vos touches s'assombrissent, ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche réveillera et éclairera la commande.
- 5. Cancel/Off :** Annule toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

- 9. WiFi Connect (sur certains modèles) :** Vous permet de commander votre four à distance. Pour obtenir des instructions sur la manière de connecter votre four, consultez la section Connexion WiFi de ce manuel.

- 6. Timer :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start**. Le four continuera à fonctionner une fois le compte à rebours terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.

- 10. Lock Controls :** Verrouille la commande de sorte que les touches ne s'activent pas quand on pousse sur elles. Poussez sur la touche **Lock Controls** pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. La touche **Cancel / Off** reste activée, même lorsque la commande est verrouillée.

- 11. Oven Light :** Pour allumer ou éteindre la lampe du four.

- 7. Cook Time :** Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Choisissez un mode de cuisson. et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Poussez la touche **Cook Time** pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, ensuite poussez sur **Start**. Ne s'utilise qu'en mode **Bake, Convection Bake, Convection Roast, et Air Fry**.

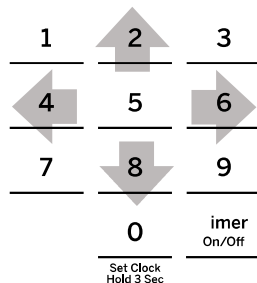
- 12. Air Fry (sur certains modèles) :** Ce mode est conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Consultez la section Modes de cuisson du four pour plus d'informations.

- 13. Set Clock :** Règle l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'horloge. Pressez sur **Start** pour garder les paramètres.

# Fonctions spéciales

Il existe plusieurs fonctions spéciales à votre cuisinière. Pour modifier les réglages de ces fonctions spéciales :

- Appuyez simultanément sur les touches **Bake** et **Broil** et maintenez jusqu'à ce que le menu de fonctions spéciales s'affiche.
- Utilisez les touches numériques **2** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
- Appuyez sur la touche **6** pour entrer dans le menu de la fonction et les touches **2** ou **8** pour faire défiler les options.
- Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur la touche **6** pour enregistrer le réglage et sur la touche **4** pour sortir du menu.



4 = Annuler / retour, 2 = Haut, 8 = Bas, 6 = Enregistrer / Avancer

## Régler la température du four (OFSt)

Cette fonction permet d'augmenter la température du four de 35° F (max) ou de la baisser de 35°F (max). Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop haute ou trop basse et que vous souhaitez la changer. Ce réglage a un effet sur tous les modes de cuisson sauf sur celui du gril.

Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à ce que «OFSt» s'affiche et appuyez sur **6**. Utilisez le **2** pour augmenter la température ou le **8** pour diminuer la température réglée. Enregistrez et sortez du menu des fonctions spéciales.

## Signaux de fin de minuterie (End tonE)

C'est le bip sonore qui signale la fin d'une minuterie. Le bip peut être continu (Cont) ou unique (bEEp). Le réglage en continu (Cont) émettra un bip à plusieurs reprises toutes les quelques secondes jusqu'à ce qu'un bouton de la commande soit activé. Un réglage en unique (bEEp) ne retentira qu'une seule tonalité à la fin de la minuterie. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «End tonE» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

## Affichage des températures en Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez la modifier pour utiliser les températures Celsius (C). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «deg Unit» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

## Affichage de l'horloge (CLoc diSP)

Cette fonction (On / Off) spécifie si l'heure du jour est affichée. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Cloc diSP» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options

jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage et sur **4** pour sortir du menu.

## Configuration de l'horloge (Cloc cFg)

Cette fonction déterminera comment s'affiche l'heure du jour. Vous pouvez choisir un affichage standard en 12 heures (12) ou en 24 heures (24). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler jusqu'à ce que «Cloc cFg» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage et sur **4** pour sortir du menu.

## Sound Volume (Snd)

Cette fonction permet d'activer et de désactiver le volume du bip sonore du four (oFF). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Snd» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu. L'option sonore sélectionnée jouera une fois que le **6** a été pressé.

## Conversion automatique de recette

Cette fonction (on / off) ajuste automatiquement la température de recette programmée en mode Convection Multi-Cuisson. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Auto rCiPE» s'affiche. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

**REMARQUE :** Cette fonction ne convertit pas le temps de cuisson, uniquement les températures. Cette fonction ne règle pas les températures pour le mode de rôtissage par convection.

## Activation à distance (App ENbl) (sur certains modèles)

Vous permet de commander votre four à distance (on / off). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que "App ENbl" s'affiche. Appuyez sur **6** pour entrer dans le menu et activez ou désactivez le réglage à l'aide de la touche **2** ou **8**. Appuyez sur la touche **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

## Arrêt automatique 12 heures (12H Shut)

Cette fonction éteint le four après 12 heures de fonctionnement continu (on / off). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «12H Shut» s'affiche. Appuyez sur **6** pour entrer dans le menu et activer ou désactiver le réglage à l'aide de la touche **2** ou **8**. Appuyez sur la touche **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.



# Mode Sabbat - Standard

Cette cuisinière offre un mode Sabbat Standard\*. Parmi les caractéristiques du mode Sabbat que le consommateur notera se trouvent la désactivation des signaux sonores et des lampes du four et des délais d'entre 30 secondes et une minute entre la demande d'un changement de température et sa mise en œuvre. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode Sabbat. La cuisson en mode Sabbat est un processus en deux étapes, d'abord le mode Sabbat doit être sélectionné, puis le mode de cuisson au four doit être réglé.

## Sélectionner le mode sabbat

1. Appuyez sur **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu de fonctions spéciales
2. Appuyez sur 8 pour aller au menu "Sabb", appuyez sur la touche numérique 6 pour entrer dans le menu.
3. Appuyez nouvellement sur 8 pour faire basculer le réglage sur ON. Appuyez sur 6 pour confirmer le réglage.
4. Appuyez sur 4 pour sortir du menu des fonctions spéciales.
5. Une accolade ouvrante apparaîtra.

## Démarrage d'une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake**.
2. Si la température souhaitée est de 350°F (176°C), appuyez sur **Start**. Si vous désirez une température de cuisson différente, utilisez les pavés numériques entre 1 et 5 ou la touche **Timer** pour choisir une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start**. Référez-vous au graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson souhaitée.

Après un moment, une deuxième accolade "]" [" apparaîtra à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire.

Temperature (°F)		
1	2	3
170	200	250
4	5	6
300	325	2h
7	8	9
2.5h	3h	3.5h
0		imer
Set Clock Hold 3 Sec		On/Off
4h		400
Time (hours)		Lock Controls Hold 3 Sec
		6h

1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Timer = 400° F  
 6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures,  
 0 = 4 heures, Lock Controls = 6 heures

## Régler la température

1. Appuyez sur **Bake**, utilisez les touches numériques de 1 à 5 et la touche **Timer** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée différente, puis appuyez sur **Start**.
2. Vu qu'aucune réaction n'est donnée pendant un changement de température, un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

\* Le mode Sabbat Standard n'a pas été révisé ou approuvé par l'Union Orthodoxe.

## Démarrage d'une cuisson au four minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake**.
2. Si la température souhaitée est de 350°F, (176°C) utilisez les touches numériques de 0 à 6 ou la touche **Lock Control** pour choisir un temps de cuisson. Si vous désirez une température de cuisson différente de 350°F, utilisez les touches numériques de 1 à 5 ou la touche **Timer** pour choisir une température de cuisson pré-réglée, puis déterminez le temps de cuisson. Référez-vous au graphique sur cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson et le temps de cuisson.
3. Poussez sur **Start**.

Après un moment, une deuxième accolade "]" [" apparaîtra à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire. Lorsque le temps de cuisson aura expiré, l'affichage reviendra à une seule accolade "]" indiquant que le four ne cuit plus. Aucun bip ne retentira lors de la fin du temps de cuisson.

## Sortir du mode Sabbat

Sortir du mode devrait se faire après la fin du Sabbat.

1. Appuyez sur **Cancel/Off** pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours.
2. Appuyez sur **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu des fonctions spéciales.
3. Appuyez sur 8 pour aller au menu "Sabb", appuyez sur la touche numérique 6 pour entrer dans le menu.
4. Appuyez nouvellement sur 8 pour faire basculer le réglage sur OFF. Appuyez sur 6 pour confirmer le réglage.
5. Appuyez sur 4 pour sortir du menu des fonctions spéciales

## Remarque concernant une éventuelle panne de courant en mode Sabbat

Si une panne de courant se produit alors que le four est en mode Sabbat, l'appareil retournera en mode Sabbat une fois le courant rétabli, mais le four reviendra à l'état éteint même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson au moment de la panne de courant.

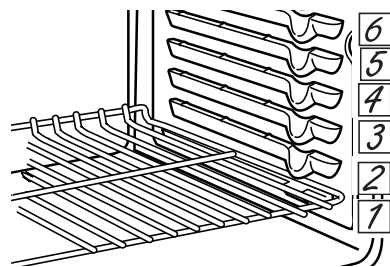
## Grilles du Four

Les positions de grille recommandées pour différents types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. Le réglage de la position de la grille est un moyen d'influencer les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des sommets plus foncés sur des gâteaux, des muffins ou des biscuits, essayez de déplacer les aliments d'un étage plus haut. Si vous trouvez que les aliments sont trop cuits sur le dessus, essayez de les déplacer la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec plusieurs plats et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y a au moins un espace 3,8 cm ( 1 1/2 po) entre les plats pour laisser suffisamment d'espace pour que l'air puisse circuler.

Votre four peut être fourni avec une extension de grille et/ou traditionnelle les plaques de cuisson.

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



Le nombre de grille varie selon le modèle.

# Papier d'Aluminium et Revêtement de Four

---

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant la détérioration du produit et des risques de choc, de fumée ou d'incendie. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour récupérer des débordements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres en dessous de la nourriture. N'utilisez pas plus de feuille nécessaire et ne recouvrez jamais entièrement le four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à une distance minimum de 2 à 4 cm des murs du four pour éviter de bloquer la circulation de l'air.

## Batterie de Cuisine

---

### Directives pour les Batteries de Cuisine

Le matériau, la finition et la taille des ustensiles de cuisson affectent les performances de cuisson.

Les casseroles obscures, antiadhésives, et mates absorbent la chaleur plus facilement que les casseroles claires et brillantes.

Les casseroles qui absorbent la chaleur plus facilement peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimum. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de batterie de cuisine, pensez à réduire la température du four de 4°F (25 °F) la prochaine fois.

Les casseroles brillantes peuvent donner des préparations cuites plus uniformément tels que des gâteaux et des biscuits.

Les casseroles en verre et en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles fonctionnent bien pour les plats tels que les tartes et les crêpes.

Les casseroles isolées l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez vos batteries de cuisine propres pour permettre une cuisson uniforme.

## Modes de cuisson au four

Votre nouveau four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Allez à la section Manuel de Cuisson si vous cherchez des recommandations pour des aliments spécifiques.

### Bake – cuire au four

Le mode de cuisson traditionnel est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur principalement de l'élément inférieur mais également de l'élément supérieur pour cuire les aliments. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Bake**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start**

### Convection Bake - Cuire au four par convection

Ce mode est destiné à la cuisson sur une seule grille lorsqu'un flux d'air supplémentaire est souhaité pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Conv Bake**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start**.

### Convection Roast – rôtir par convection

Ce mode est destiné à rôtir des morceaux de viande entiers sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et le flux d'air direct depuis le haut du four améliorent le brunissement et réduisent le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que ne le suggère la recette ou utilisez la sonde lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Conv Roast**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start**.

### Broiling Modes- modes de cuisson sous gril

Grillez toujours avec la porte du four fermée. L'élément de gril de ce four est très puissant. Surveillez attentivement les aliments pendant la cuisson sous gril. Soyez prudent lorsque vous grillez sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de gril augmente les fumées, élaboussures, et la possibilité que des graisses prennent feu. La cuisson sous gril sur la position 6 de la grille n'est pas recommandée.

La cuisson sous gril peut être utilisée pour les aliments qui seraient généralement grillés de manière classique.

Ajustez les positions de grille afin de régler l'intensité de la chaleur pour la nourriture. Si vous désirez des aliments dont l'extérieur soit bien saisi et l'intérieur saignant, placez les aliments plus près du grilloir.

Pour des performances optimales, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.

Appuyez sur la touche **Broil** deux fois pour High ou une fois pour Low selon le brunissement et la température interne qui est préférée. Le réglage High est idéal pour les coupes de viande plus fines et / ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Le réglage Low est préférable pour les coupes de viande plus épaisses et les aliments que vous voudriez cuire complètement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ces modes. Puis, appuyez sur **Start**.

### Air Fry – Mode de friture par air chaud

Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle.

Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C)

Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette traditionnelle du four ou les directives d'emballage pour les températures et les temps de cuisson indiqués ; ajustez le temps de cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson

### Warm - Réchauffer

Ce mode est conçu pour conserver les aliments chauds à une température élevée pendant une durée de jusqu'à 3 heures. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des chips ou des céréales sèches. Il est également recommandé de ne pas garder les aliments au chaud plus de 2 heures.

Appuyez sur la touche **Warm**, puis sur **Start**.

## Guide de cuisson au four

Faites bien cuire les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire.

Pour la sécurité alimentaire, les recommandations de sécurité concernant les températures minimales des aliments peuvent être trouvées [Isltdoneyet.gov](https://www.isltdoneyet.gov). Utilisez un thermomètre de cuisson pour mesurer la température des aliments.

### Consignes concernant les ustensiles de cuisine

Le matériau, la finition et les dimensions des ustensiles de cuisson ont une influence sur la performance de cuisson.

Des casseroles foncées, mates et à revêtement absorbent plus facilement la chaleur que les casseroles claires et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus de chaleur peuvent donner comme résultat une croûte plus dorée, plus croustillante et plus épaisse. Quand vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés ou à revêtements, vérifiez vos aliments plus tôt que le temps de cuisson minimum. Si les résultats obtenus avec ce type de batterie de cuisine sont indésirables, considérez diminuer la température du four de 25 ° F la prochaine fois.

Des casseroles brillantes peuvent produire une cuisson plus uniforme pour des produits de boulangerie comme les gâteaux ou les biscuits

Les ustensiles en verre et en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types d'ustensiles fonctionnent bien pour des plats tels que tartes et des crèmes.

Les bacs de cuisson à isolation d'air chauffent lentement et peuvent faire que la partie inférieure des aliments dore moins vite.

Soignez la propreté de vos ustensiles pour favoriser une cuisson uniforme.

Le grès chauffe lentement et conserve bien la chaleur. Il est recommandé de préchauffer ce type de batterie de cuisine si possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire.

Les ustensiles de cuisine à utiliser sous gril ou en mode de friture à air chaud doivent être certifiés aptes pour cet usage.

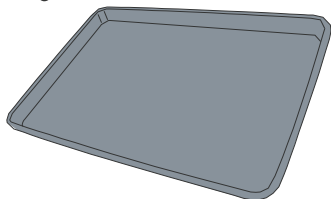
# Guide de cuisson au four

## Guide de cuisson pour friture à air chaud

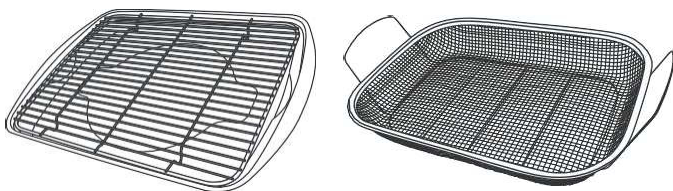
Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C)

## Consignes relatives aux ustensiles de cuisson pour friture à air chaud

- En mode Air Fry, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine certifiés aptes pour être utilisés sous le grill
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée, car elle bruni mieux les aliments et les rend plus croustillants.
- Des paniers de cuisson au four et des grilles de cuisson peuvent aussi être utilisés. Lors de l'utilisation d'un panier de cuisson, une plaque de cuisson doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les gouttes.



Ustensile recommandé



Options alternatives d'ustensiles

## Recommandations générales pour le mode Air Fry

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry mode est conçu pour un usage sans préchauffage.
- Pour la plupart des aliments, la position de grille 4 est recommandée. Pour des aliments plus épais, utilisez la position de grille 3.
- Les aliments peuvent cuire plus vite que prévu si le four est déjà chaud lorsqu'on y place les aliments.
- Lors de la friture à l'air d'aliments avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce en fin de cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille inférieure ou une température de four inférieure.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour définir la température et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson
- Disposez les aliments en une seule couche sur l'ustensile, ne le surchargez pas.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour vous assurer que les températures minimales de sécurité ont été atteintes. Les températures minimales de sécurité peuvent être trouvées sur les emballages et sur [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

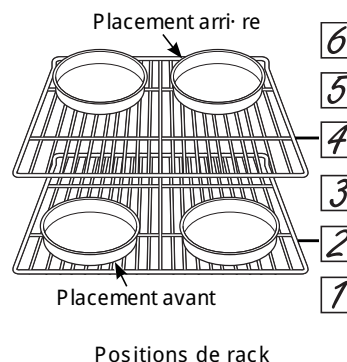
TYPE D'ALIMENTS	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURES (F°) RECOMMANDÉES	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou pièces de volaille, aliments panés tels que des nuggets et filets tendres	4	375-400	15-30	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses. Utilisez des ustensiles brillants.
Ailes de poulet fraîches avec os	4	375-400	25-40	Salez les ailes ou enrobez-les dans une marinade sèche. En cas de sauce, appliquez-la vers la fin de la cuisson.
Pilons de Poulet frais avec os	3 ou 4	375-400	30-55	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses.
Frites fraîches fines, épaisseur (< ½ pouce)	4	400-425	15-30	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Frites fraîches grosses, épaisseur (> ½ pouce)	3 ou 4	375-400	20-35	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Aliments emballés surgelés	3 ou 4 (utilisez la position de grille 3 pour les aliments plus épais)	Utilisez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas Air Fry) comme guide pour régler la température et le temps de cuisson. Un temps de cuisson supplémentaire à celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud avant de lancer la cuisson, les aliments peuvent cuire plus vite que le temps minimal indiqué sur l'emballage.		

# Guide de Cuisson

ALIMENT	MODE (S) RECOMMANDES	POSITION(S) DE GRILLE	COMMENTAIRES
<b>Pâtisseries</b>			
Gâteaux – un ou plusieurs tartes, muffins, pains sur une seule grille	Bake (Cuire)	4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Gâteaux – plusieurs Sur plusieurs grilles	Bake (Cuire)	3 et 5	Assurez-vous d'une ventilation adéquate (Voir illustration ci-dessous).
Gâteaux en Mousseline	Bake (Cuire)	1	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants.
Cookies, biscuits, scone Sur une seule	Bake (Cuire)	4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Cookies, biscuits, scones Sur plusieurs grilles	Bake (Cuire) Convection Bake (Cuisson – Convection)	3 et 5 2, 4, et 6 (rangée 3 Recommandé seulement pour Convection Bake (Cuisson – Convection))	Assurez-vous d'une ventilation adéquate.
<b>Bœuf &amp; Porc Hamburgers</b>			
Hamburgers	Broil Hi (Gril Max)	6	Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utilisez un plat pour Gril, et placez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Steaks & Cotelettes	Broil Hi (Gril Max)	6	Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utilisez un plat pour Gril, et placez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Rôti	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez une poêle creuse de type poêle – griller. Préchauffer n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez une poêle creuse de type poêle – griller.
Poitrines de poulet non dossées, ambes, cuisses	Broil Lo (Gril Min) Bake (Cuire)	2 ou 3	Si panés ou enrobés de sauce, évitez les modes Broil Hi (Gril Max). Faire griller la peau vers le bas en premier. Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utilisez un plat pour Gril et placez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Dinde entière	Bake (Cuire)	1 ou 2	Utilisez une poêle creuse de type poêle – griller.
Poitrine de dinde	Bake (Cuire)	2 ou 3	Utilisez une poêle creuse de type poêle – griller.
Poisson	Broil Lo (Gril Min)		Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utilisez un plat pour Gril, et placez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Préparations	Bake (Cuire)	3 ou 4	
<b>Aliments de commodités congelés</b>			
Pizza, frites, tater tot (pommes de terre), nuggets de poulet, apéritifs, sur une seule grille	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Pizza, frites, tater tot (pommes de terre), nuggets de poulet, apéritifs, sur une seule grille	Bake (Cuire) Convection Bake Bake (Cuisson – Convection)	3 et 5	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants

\*Lors de la cuisson de quatre gâteaux à la fois, utilisez des grilles 3 et 5. Placez les plats comme indiqué de façon à ce que les plats ne soient pas directement placés au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour les protéger contre les maladies alimentaires. Les recommandations pour la température minimale de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur le site [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser une sonde alimentaire pour prendre les températures des aliments.



# Nettoyage de la Cuisinière - Extérieur

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



**⚠ AVERTISSEMENT** Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réenclenché lorsque la cuisinière est remplacée. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner un basculement de la cuisinière et entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

## Contrôle de verrouillage

Si vous le souhaitez, les touches tactiles peuvent être désactivées avant le nettoyage.

Voir Commandes de verrouillage dans la section contrôles du four de ce manuel.

Nettoyer les clapoussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres. Enlevez de la terre à l'aide d'eau chaude et de savon.

N'utilisez pas de produits abrasifs.

Réactivez les touches tactiles après le nettoyage.

## Panneau de Contrôle

C'est une bonne idée d'essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation.

Nettoyer avec du savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, des nettoyants liquides forts, des éponges grattées en plastique ou nettoyeurs à four sur le panneau de contrôle – ils détrioreront la finition ainsi que l'Acier Inoxydable Noir.

## Extérieur du Four

N'utilisez pas de nettoyant à four, nettoyants abrasifs ou de forts nettoyants liquides, des éponges d'acier, des tampons grattés en plastique ou des poudres nettoyantes à l'intérieur ou à l'extérieur du four.

Nettoyer avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

Si une tache sur l'évent de la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge grattée pour de meilleurs résultats.

Le renversement de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquide badigeonné contenant des acides peut provoquer une décoloration et doit être immédiatement essuyé. Laissez les surfaces chaudes.

## Surfaces Peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés de la cuisinière et la porte, le dessus du panneau de commande et le devant du tiroir. Nettoyer les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

Ne pas utiliser des nettoyants de four commerciaux, nettoyants en poudre, la laine d'acier ou les abrasifs durs sur aucune surface peinte, même avec un produit spécial pour l'Acier Inoxydable Noir (Black Stainless Steel).

## Acier Inoxydable excluant Black Stainless Steel (Acier Inoxydable Noir) (sur certains modèles)

N'utilisez pas de éponges métalliques qui rayeront la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau savonnée chaude ou un nettoyant en acier inoxydable. Toujours essuyer la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour en savoir plus sur l'achat de produits de nettoyage y compris le nettoyant ou le vernis pour appareils ménagers en acier inoxydable, voir les sections Accessoires et Support aux consommateurs à la fin de ce manuel.

# Nettoyage de la cuisinière - Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean (Nettoyage Vapeur) ou Auto-nettoyage.

Le renversement de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquide à badigeonner contenant des acides peut provoquer une décoloration et doit être immédiatement essuyé. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

## Guide du Nettoyage

N'utilisez pas de nettoyant pour four, nettoyeurs abrasifs ou de forts nettoyeurs liquides, de la laine d'acier, des tampons à rincer en plastique ou des poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un

savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau. Rincez avec de l'eau propre et essuyez avec un chiffon doux. Assurez-vous que les surfaces soient à température ambiante pour les nettoyer.

## Mode Nettoyage à la Vapeur (Steam Clean)

Le nettoyage à la vapeur est conçu pour nettoyer les petits déversements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage inférieure à celle de l'auto-nettoyage. Pour utiliser la fonction Nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Verser une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez deux fois sur la touche Clean pour sélectionner Steam (Vapeur),

puis appuyez sur Start / Enter.

La porte du four se verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes, car cela réduira les performances de nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. Essuyez tout excès d'eau et le reste des saletés.

## Mode Auto-nettoyant

Lisez les instructions de sécurité du four auto-nettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le mode auto-nettoyant. L'auto-nettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque vous utilisez cette fonction. Avant d'effectuer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les saletés du four. Retirez tous les éléments du four autres que les supports en mailles (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou en argent et tout ustensile de cuisson ou autre doivent être retirés du four avant d'entreprendre un cycle d'auto-nettoyage.

Fermez la porte. Appuyez sur la touche Auto-nettoyage et un temps d'auto-nettoyage par défaut s'affiche. Le temps de nettoyage peut être modifié entre 3h00 et 5h00 en utilisant les touches numériques pour entrer une heure différente et en appuyant sur Entrer. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser l'heure par défaut, appuyez sur la touche Start/Enter. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé. La porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi. Une fois le four refroidi, essuyez les cendres du four.

Nous vous recommandons de ventiler votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte lors du premier cycle d'auto-nettoyage.

Le sol sur le chassis avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte devra être nettoyé à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier ou des nettoyeurs tels que Soft Scrub®. Rincer l'eau claire et sécher.

Ne pas nettoyer le joint. Les fibres de verre du joint de la porte du four ne peuvent pas résister à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.

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

**IMPORTANT:** La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises durant le cycle d'auto-nettoyage de toute gamme. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

Les unités de surface sont automatiquement désactivées pendant le cycle d'auto-nettoyage. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit terminé pour régler et utiliser les unités de surface.

Pour arrêter un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur la touche Cancel / Off. La porte se déverrouillera une fois que le four aura refroidi en dessous de la température de verrouillage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte immédiatement si le four n'a pas refroidi à une température inférieure à la température de verrouillage.

## Grilles

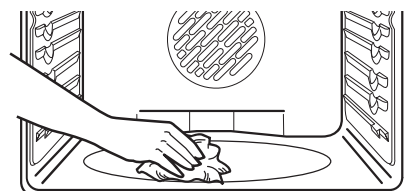
Tous les supports peuvent être lavés avec de l'eau chaude et savonneuse. Grilles en mailles (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité pendant l'auto-nettoyage.

Les grilles peuvent être plus difficiles à glisser, surtout après l'auto-nettoyage. Mettez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou une serviette en papier et frottez sur les bords gauche et droit.

## Éléments Chauffants du Four

Ne nettoyez pas les éléments de cuisson et de gril. Toute saleté brûlera lorsque les éléments seront chauffés. L'élément de cuisson n'est pas exposé et se trouve sous le sol du four.

Nettoyez le fond du four avec de l'eau chaude et savonneuse.



Nettoyez les saletés sur le sol du Four



# Nettoyage de la Plaque de Cuisson

## Nettoyage Quotidien

UTILISEZ UNIQUEMENT sur la surface de cuisson en céramique le nettoyant CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cooktop. D'autres crèmes peuvent, tre moins efficaces. Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre, Suivez ces étapes:

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour première fois, nettoyez-la avec CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cooktop Cleaner. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. Utilisez tous les jours la crème CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cooktop.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cooktop Cleaner directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou une lingette CERAMA BRYTE ÷ Cleaning Pad for Ceramic Cooktops pour nettoyer entièrement la Surface.
5. Utilisez un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour enlever tout résidu de nettoyant. Il n'est pas nécessaire de rincer.



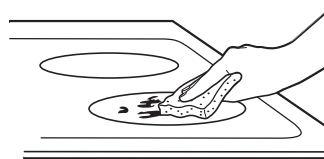
Nettoyez votre table de cuisson chaque fois. Utilisez la crème CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cooktop.

REMARQUE: Ne pas chauffer les plaques jusqu'à la fin du nettoyage.

## Résidus Brûlés

Remarque: Des DETERIORATIONS de votre vitre peuvent apparaître si vous utilisez des éponges ou racleur autre que celles qui vous sont recommandées.

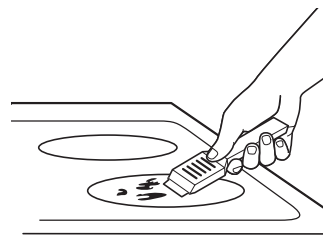
1. Permettre à la table de cuisson de refroidir
2. Sautez quelques gouttes de CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cleaner sur toute la zone des résidus brûlés.
3. Utilisez aussi les lingettes CERAMA BRYTE Cleaning Pad for Ceramic Cooktop, frotter la zone de résidus, en appliquant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus le nombre de fois nécessaires.
5. Pour une protection supplémentaire, après que tout résidu ait été enlevé, polir toute la surface avec CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cleaner et un essuie-tout.



Utilisez des lingettes CERAMA BRYTE ÷ Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

## Résidus Épais Brûlés

1. Permettre à la table de cuisson de refroidir
2. Utilisez un rasoir d'une seule lame pour frotter à un angle d'environ 45° contre la surface de verre et gratter la saleté. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le rasoir afin d'enlever le résidu.
3. Après avoir gratté avec le rasoir, étaler quelques gouttes de CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cooktop Cleaner sur la totalité du résidu brûlé. Utilisez les lingettes CERAMA BRYTE ÷ Cleaning Pad for Ceramic Cooktop pour enlever les restes de résidu.
4. Pour une protection supplémentaire, après que tout résidu ait été enlevé, polir toute la surface avec CERAMA BRYTE ÷ Ceramic Cleaner et un essuie-tout.



Le grattoir CERAMA BRYTE ÷ en céramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles dans notre centre de pièces. Voir les sections Accessoires et Soutien aux consommateurs à la fin de ce manuel.  
Remarque: N'utilisez pas une lame mousseuse ou usée.

## Nettoyage de la Table de Cuisson (Suite.)

### Marques de métal et § gratignures

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêlons sur votre table de cuisson. Il laissera des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE avec le tampon de nettoyage CERAMA BRYTE pour les surfaces de cuisson en céramique.
2. Si l'on fait bouillir à sec des casseroles recouvertes d'une fine couche d'aluminium ou de cuivre, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Cela doit être retiré immédiatement avant de chauffer à nouveau ou la décoloration peut être permanente.

NOTE: Vérifiez soigneusement le fond des casseroles pour la rugosité qui rayerait la table de cuisson.

### Domages causés par des Déversements de matières Sucrées et de Plastique Fondu

Des précautions particulières doivent être prises lors du retrait des substances chaudes afin d'éviter des dommages permanents à la surface du verre. Les éclaboussures de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer de l'érosion sur la surface de la plaque de cuisson (non couvert par la garantie) – moins que le déversement soit encore chaud. Des précautions particulières doivent être prises lors du retrait de substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un nouveau grattoir à lame tranchante.

N'utilisez pas une lame mousseuse ou entaillée.

1. Nettoyez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.

Avec un gant de cuisine:

- a. Utilisez un rasoir grattoir à une seule lame pour déplacer le déversement à un endroit froid de la table de cuisson.
- b. Retirez le déversement avec des serviettes papier.

3. Tout débordement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas les plaques de cuisson avant d'avoir enlevé entièrement tout résidu.

Remarque: Si de l'érosion ou des indentations ont eu lieu sur la surface du verre, la vitre de la table de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, la révision sera nécessaire.

## Lumi·re du Four

**⚠ AVERTISSEMENT:** RISQUE DE CHOC OU DE BRÙLURE: Avant de remplacer l'ampoule du four, d'brancher l'alimentation électrique de la cuisini·re du fusible principal ou du panneau disjoncteur. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou une brûlure.

**RISQUE DE BRÙLURE:** Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être retirés lorsqu'ils sont refroidis. Toucher le verre chaud avec des mains nues ou avec un linge humide peut causer des brûlures.

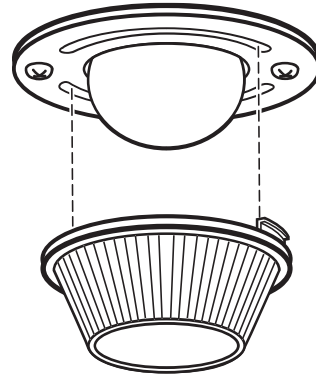
### Remplacement de la Lumi·re du four

Pour retirer l'ampoule:

1. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'un quart de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle en verre se retirent des rainures de la douille. Le port de gants en latex peut offrir une meilleure adhérence.
2. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule d'électromagnétique de 40 watts. Insérez l'ampoule et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée.
2. Placez les languettes de la couverture de verre dans les rainures de la douille. Tournez la vitre dans le sens des aiguilles d'une montre d'un quart de tour. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide. Cela devrait être fait lorsque le four est complètement froid.
3. Rebranchez l'alimentation électrique du four.

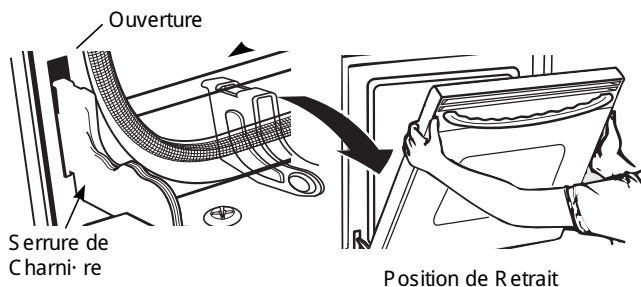


## Porte du Four

La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne pas soulever la porte par sa poignée.

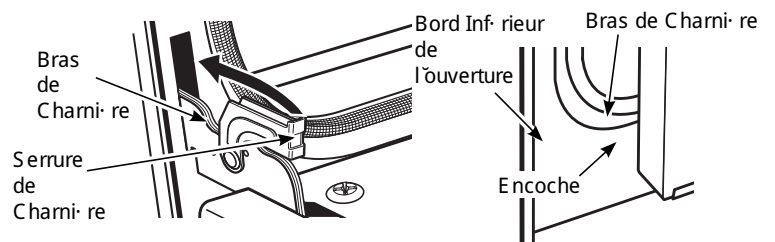
Pour enlever la porte:

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Tirez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position d'ouverture. Un outil, tel qu'un petit tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte par haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait. La porte devrait être ouverte d'environ 7 cm (3 ") sans obstruction au-dessus de la porte.
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient délogés des fentes.



Pour remplacer la porte:

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte vers haut.
2. En commençant sur le côté gauche, avec la porte dans le même angle que la position de retrait, placez l'indentation du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le fond de la fente. Répétez pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'indentation n'est pas correctement installée dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de la charnière contre le cadre avant la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



# Conseils de dépannage ... Avant d'appeler l'entretien

Économisez du temps et de l'argent ! Consultez les tableaux des pages qui suivent et vous pouvez ne pas avoir besoin d'appeler l'entretien

Problème	Cause possible	Quoi faire
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Est-ce quelque chose n'est pas correct avec les réglages de température ?	<p>Votre nouveau four a un système de cuisson différent de celui de votre ancien four et peut donc cuire différemment que votre ancien four.</p>	<p>Pour les premières utilisations, suivez soigneusement vos temps de recette et températures. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler la température vous-même selon vos préférences spécifiques de cuisson. Voir la section Commandes du four.</p>
La nourriture ne cuit pas correctement au four	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Modes de cuisson.
	Position de la grille incorrecte ou support pas à niveau.	Voir la section Modes de cuisson et Guide de cuisson.
	Choix de l'ustensile de cuisine ou taille de l'ustensile incorrecte	Voir la section Ustensiles de cuisine.
La nourriture ne cuit pas correctement sous le grill	La température du four requiert un ajustement.	Voir la section réglages
	Commandes du four mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson sous le grill approprié.
	Position de la grille incorrecte ou support pas à niveau.	Voir le Guide de cuisson pour des suggestions de l'emplacement de la grille.
Température du four trop élevée ou trop basse	Choix de l'ustensile de cuisine ou taille de l'ustensile incorrecte	Utilisez un plat spécialement conçu pour la cuisson sous grill.
	Papier aluminium placé incorrectement sur la lèchefrite ou papier aluminium déchiré qui laisse passer de la graisse.	Si vous utilisez du papier aluminium sur une lèchefrite, enveloppez-la bien et ajoutez des fentes conformes à celles de la casserole pour permettre le drainage de la graisse.
Four et / ou l'affichage semble ne pas fonctionner	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four.
	Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'être déclenché.	Remplacez le fusible ou relancez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Utilisation du four.
Bruit de crépitement ou de claquement	Le four est en mode sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voir la section Mode Sabbat.
	L'horloge est éteinte.	Voir la section Réglages.
Pourquoi ma cuisinière fait-elle des « clics » lors de l'utilisation de mon four ?	Ceci est le bruit du métal qui chauffe ou se refroidit pendant la cuisson et le cycle de nettoyage.	C'est normal.
	<p>Votre cuisinière a été conçue pour atteindre plus de contrôle sur la température du four. Vous pouvez entendre les éléments de chauffage du four « cliquer » pour s'allumer et s'éteindre plus fréquemment que dans les anciens fours, pour de meilleurs résultats dans la cuisson au four et au grill, et dans les cycles d'auto-nettoyage</p>	C'est normal.
Parfois, le four prend plus de temps pour préchauffer à la même température	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et / ou le nombre de grilles dans le four	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et les grilles dans le four entraîneront des différences dans les temps de préchauffage. Enlevez les éléments superflus pour réduire le temps de préchauffage.

# Conseils de dépannage... Avant d'appeler l'entretien

## CONSEILS DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Quoi faire
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule. Voir la section Entretien pour obtenir des instructions sur la façon de remplacer l'ampoule.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas	La température est trop haute pour lancer un cycle d'auto-nettoyage. Commandes du four mal réglées.	Laissez refroidir le four et réglez nouvellement les commandes. Voir la section Entretien et nettoyage.
Excès de fumée au cours du cycle d'auto-nettoyage	Trop de souillures ou de graisse.	Appuyez sur la touche <b>Cancel/Off</b> pad, Ouvrez les fenêtres pour laisser sortir la fumée. Attendez jusqu'à ce que le témoin <b>LOCKED</b> s'éteigne. Essuyez l'excès de souillure et relancez l'auto-nettoyage
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
Odeur forte de brûlé ou de graisse émise par l'évent	Le four était très sale. Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Nettoyez les gros débordements avant de lancer le cycle de nettoyage. Des fours très souillés peuvent exiger un deuxième cycle de nettoyage. Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'auto-nettoyage de minimum 3 heures. Voir la section Entretien et nettoyage. C'est passager.
Excès de fumée durant la cuisson sous grill	Nourriture trop près de du brûleur en fonction.	Abaissez la position de la grille sur laquelle se trouve la nourriture.
La porte du four n'ouvre pas ou le témoin <b>LOCKED</b> est allumé lorsque vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche <b>Cancel / OFF</b> Laissez refroidir le four sous la température de verrouillage.
« <b>LOCK DOOR</b> » clignote à l'écran	Vous avez programmé un cycle d'auto-nettoyage sans que la porte soit verrouillée.	Fermez la porte du four.
« <b>F</b> » et un numéro ou une lettre clignotent à l'écran	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Poussez sur la touche <b>Cancel / Off</b> . Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez complètement le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète encore, appelez pour un entretien.
L'horloge clignote en raison d'une panne de courant	Panne de courant ou surtension	Relancez l'horloge. Si vous étiez en train d'utiliser le four, vous devez le relancer en poussant sur la touche <b>Cancel / Off</b> , réglez l'horloge et relancez toute fonction de cuisson.
La fonction de verrouillage ou de verrouillage des commandes est activée		Si <b>LOC ON</b> s'affiche à l'écran, la commande de la cuisinière est verrouillée. Désactivez cette fonction pour pouvoir utiliser la cuisinière. Voir la section Commandes du four.
La porte vitrée de mon four semble « teintée » ou à « arc en ciel ».	La vitre intérieure du four est revêtue d'une barrière thermique pour réfléchir la chaleur vers le four pour éviter la perte de chaleur et maintenir l'extérieur de la porte frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certains angles de lumière vous pouvez voir cette couleur de teinte ou d'arc en ciel.
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne	Le tiroir est hors d'alignement. Le tiroir est surchargé ou de la charge est déséquilibrée.	Sortez complètement le tiroir et réintroduisez-le complètement. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil. Réduisez le poids ou redistribuez le contenu du tiroir.

# Garantie Cuisinière Électrique GE Appliances

GEAppliances.ca

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service après-vente ou par un technicien agréé par Customer Care+. Pour planifier un service en ligne, visitez notre site Web au www.GEAppliances.ca ou composez le 1.800.561.3344. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle disponibles lorsque vous appelez pour un service.

L'entretien de votre appareil peut nécessiter l'utilisation du port de données intégré pour les diagnostics. Ceci permet à un technicien de service d'usine de GE Appliances de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide GE Appliances à améliorer ses produits en fournissant à GE Appliances des informations sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de ne pas soumettre les données à GE Appliances au moment du service.

Pour la période	MC Commercial fournira:
d'une année	N'importe quelle partie de la cuisinière ne fonctionne plus en raison d'un défaut de matériaux et de fabrication.
Depuis la date Originale d'achat	Durant cette garantie limitée d'un an, MC Commercial fournira gratuitement toute la main-d'œuvre et le service à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

## Ce que MC Commercial ne prend pas en charge:

- Des voyages de service à votre domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Mauvaise installation, livraison ou maintenance.
- Le non fonctionnement du produit s'il est abusé, mal utilisé, modifié ou utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il est utilisé commercialement.
- Dommages causés à la surface de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les crèmes et lingettes de nettoyage recommandés.
- Les dommages à la table de cuisson en verre causés par des éclaboussures de matériaux sucrés ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Remplacement des fusibles de la maison ou remise à zéro des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Les dommages à la finition, tels que la rouille de surface, le ternissement ou les petites imperfections non signalés dans les 48 heures suivant la livraison.
- Les dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour fournir le service requis.
- Service pour réparer ou remplacer les ampoules à l'exception des lampes à DEL.

### EXCLUSION DE GARANTIES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée.

Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE. Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de n'utiliser que des pièces d'origine spécifiques de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE.

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

Garant : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

# Accessories

Vous cherchez quelque chose de plus?

GE Appliances offre une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page du support client pour les numéros de téléphone et les informations sur le site Web.

Les produits suivants et plus sont disponibles:

## Accessories

Petite l.-chefrite (8 1/2 x 13 x 13 1/2")

Grande l.-chefrite (12 1/2 x 13 x 16 1/2")

Extra grande l.-chefrite (17 x 13 x 19 1/4")

## Pièces Détachées

Grilles de Four

Éléments de Four

Ampoules

## Produits de Nettoyage

Lingettes Citrushine® Stainless Steel

Crème de Nettoyage en Acier inoxydable CERAMA BRYTE®

Lingettes pour table de cuisson CERAMA BRYTE®

Crème de Nettoyage Table de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®

Grattoir de table de cuisson CERAMA BRYTE®

Kit (Kit comprend crème et grattoir de table de cuisson) 50 par 60 cms.

\*La grande casserole de la friture ne rentre pas dans cuisinières de 20 po / 24 po

\*\*La l.-chefrite XL ne convient pas aux fours muraux de 60 cms, aux encastrés de 68 cms ou aux cuisinières de 50 par 60 cms.

## Service à la Clientèle

---

### Site Web de GE Appliances

Vous avez une question ou avez besoin d'aide avec votre appareil? Essayez le site GE Appliances 24 heures sur 24, n'importe quel jour de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres produits GE Appliances et profiter de tout notre support en ligne de votre choix. Aux États-Unis : [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca).

---

### Enregistrer votre Electroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance! L'enregistrement rapide du produit permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également poster dans le panier de la partie de pré-registré incluant le matériel. Aux États-Unis: [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca).

---

### Horaire de Service

Le service de réparation Expert GE Appliances n'est qu'un pas de votre porte. Mettez-vous en ligne et planifiez votre service à GE Appliances repair service tous les jours de l'année aux États-Unis: [GEAppliances.ca](http://GEAppliances.ca) ou appelez le 1-800.561.3344 pendant les horaires ouvrables.

---

### Connexion à Distance

Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site [GEAppliances.com/ge/connected-appliances/](http://GEAppliances.com/ge/connected-appliances/) ou appelez le 800.220.6899 aux États-Unis

---

### Pièces et Accessoires

Les personnes qualifiées pour entretenir leurs propres appareils peuvent recevoir des pièces ou des accessoires directement chez eux (les cartes VISA/ MasterCard et Discover cards sont acceptées.) Achetez en ligne aujourd'hui 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) ou appelez au 877.959.8688 pendant les horaires d'ouverture.

Les instructions contenues dans ce manuel couvrent les procédures à effectuer par tout utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être confiées au personnel qualifié. Il faut faire preuve de prudence, car un mauvais entretien peut entraîner un fonctionnement dangereux.

---

### Contactez nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de GE Appliances, contactez-nous sur notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez-nous :

MC Commercial | Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6