



Electric Radiant Slide-In RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE

Surface Units..... 8

Cookware for Radiant Cooktop10

Oven Controls.....12

Settings13

Options14

Sabbath Mode.....15

Oven Racks16

Aluminum Foil and Oven Liners.....17

Cookware.....17

Cooking Modes.....18

Probe19

Cooking Guide 20

WiFi Connect and Remote Enable21

CARE AND CLEANING

Cleaning the Range - Exterior..... 22

Cleaning the Range - Interior 23

Cleaning the Glass Cooktop..... 24

Probe 25

Oven Light..... 26

Oven Door..... 26

TROUBLESHOOTING TIPS..... 27

WARRANTY..... 30

ACCESSORIES31

CONSUMER SUPPORT 32

OWNER'S MANUAL

PCS915
PCS940
PCS980

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

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

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

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

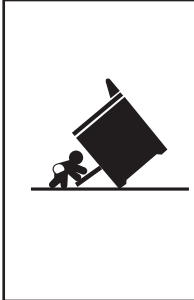


IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

ANTI-TIP DEVICE



▲WARNING

Tip-Over Hazard

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

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

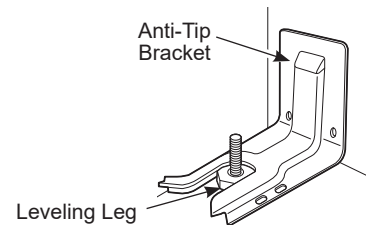
For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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

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

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



Free-Standing and Slide-In Ranges

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.
- 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

Remote Enable Equipment (Some models)

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

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

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

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

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

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Surface Units - Knob Models

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

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

How to Set

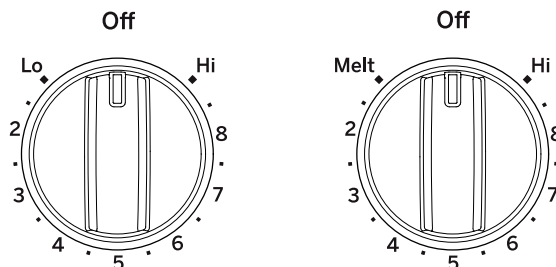
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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

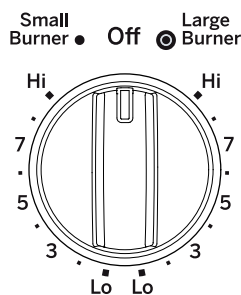


At both OFF and HI the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting. Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

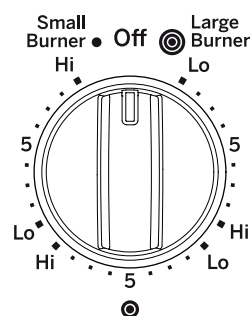
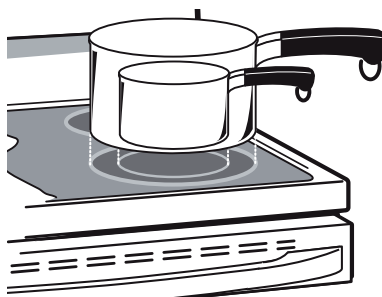
Melt setting (on some models) will melt chocolate or butter.

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

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



Models with a Dual-Ring surface element only.



Models with a Tri-Ring surface element only.

Using the Warming Zone (on some models)

⚠ WARNING

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

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

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

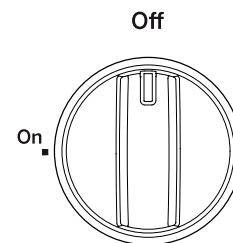
Turn the control knob to the ON position.

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

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

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

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



Warming Zone

Surface Units - Knob - Free (models PCS980)

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

Radiant Glass Cooktop

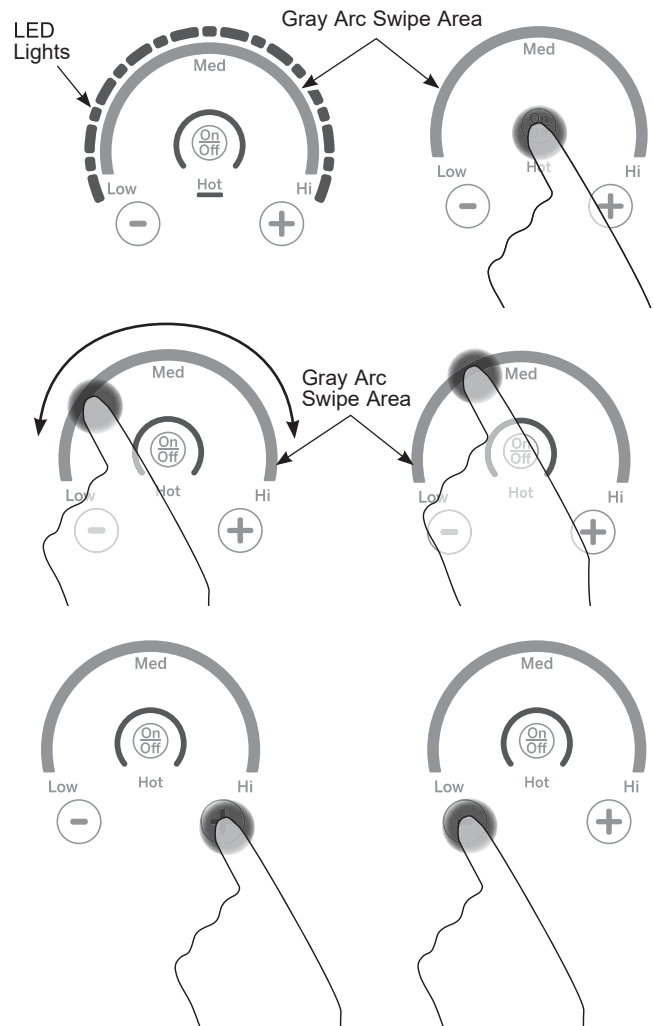
The surface unit cycle on and off to maintain your selected control setting. This is normal.

Place your Induction designed cookware on the cooking surface.

Turn element(s) On: Place your induction designed cookware on the cooking surface. Touch and hold **On/Off** pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

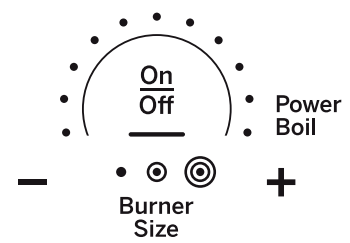
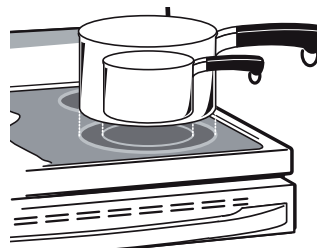
Power level can be selected in any of the following ways:

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



Dual and Triple Surface Units

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



Models with a Tri-Ring surface element only.

Surface Units (models PCS980)

Using the Warming Zone (on some models)

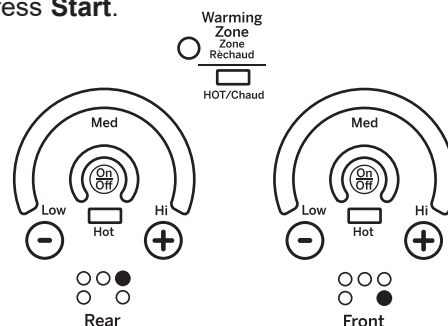
⚠ WARNING

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.

To turn the **WARMING ZONE** on, press **Warming Zone ON/OFF**, select **Lo**, **Med** or **Hi** with the number pads, and press **Start**.



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.

How To Synchronize Left Elements

To Turn On

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



To Turn Off

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

Home Canning Tips

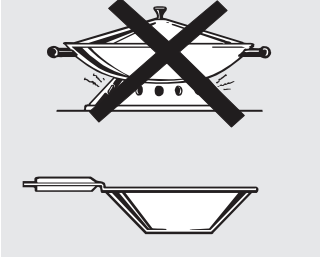
Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®.

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



Use only flat-bottomed woks.

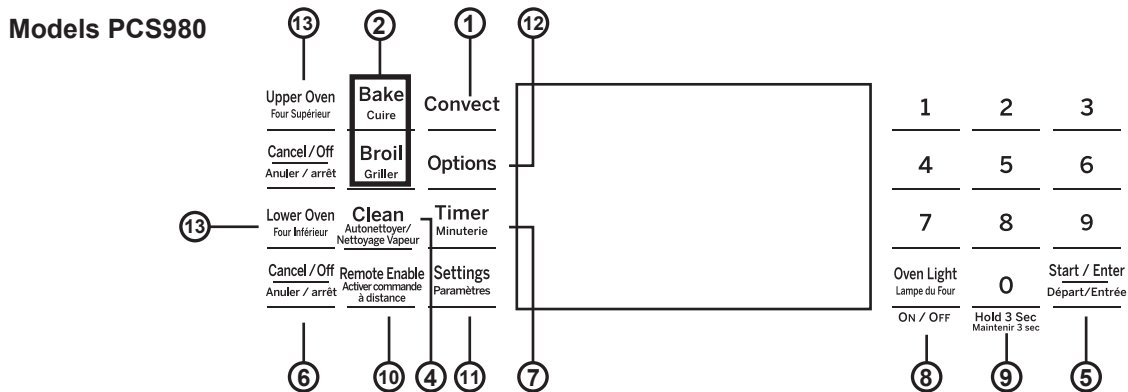
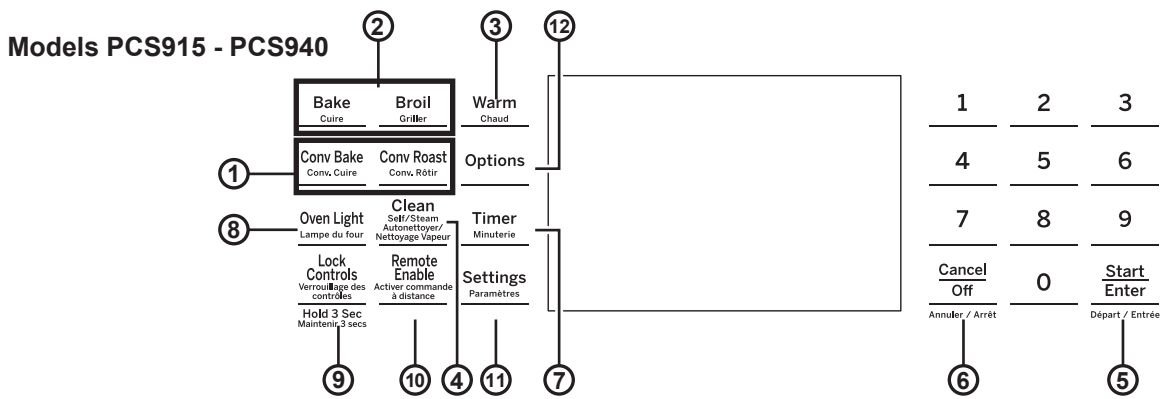
Wok Cooking

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

Do not use woks that have support rings.

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

Oven Controls



- 1. Convection Cooking Modes:** Convection cooking mode uses increased air circulation to improve performance. See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake and Broil. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Warm:** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. See the Cooking Modes section for more information.
- 4. 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.
- 5. Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
- 6. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer.
- 7. 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/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
- 8. Oven Light:** Turns the oven light on or off.
- 9. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
- 10. Remote Enable:** Allows you to control your oven remotely. To be able to start the oven remotely, press the **Remote Enable** pad and “Remote” will be lit in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening the oven door or pressing the **Remote Enable** pad will remove “Remote” from the display and prevent you from being able to turn the oven on remotely. If “Remote” is not shown in the display, you are still able to change the oven settings or turn the oven off. After using the oven, remember to verify that the “Remote” icon is displayed if you wish to start the oven remotely in the future. For instructions on how to connect your oven, see the WiFi Connect section of this manual.
- 11. Settings:** See the Settings section for more information.
- 12. Options:** See the Options section for more information.
- 13. Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven the controls will operate. Select an oven before following the steps for starting a cooking or cleaning mode.

Settings

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

Clock

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

WiFi

Select **Settings** and **WiFi**. It is necessary to turn on WiFi before using Remote Enable on your oven.

Bluetooth® - Chef Connect

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

Sabbath

See the Sabbath Mode section.

Auto Conversion

When using Convection Bake and Convection Roast cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off. Select **Settings**, Auto Conversion is 5th option and shows up on first display of settings, and **Auto Conversion** then follow the prompts to turn this feature on or off.

Auto Off

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

Sound

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

F/C (Fahrenheit or Celsius)

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

Adjust the Oven temperature

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. Does not change Proof or Cleaning modes. Select **Settings** and **Oven Adjust** to add **More Heat** or **Less Heat** and then press **Save**.

Oven Info

Select **Settings**, **More**, and **Oven Info** to turn this feature on or off. This setting displays Model Number and Software Version.

Options

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

These settings include Warm, Proof, Frozen - Snacks, Frozen Pizza, and Baked Goods. See the cooking modes section for more information.

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

Cook Time (Some models)

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 **Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes. Then press **Start/Enter**.

Delay Time (Some models)

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 **Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

Warm (Some models)

Will keep hot, cooked foods at serving temperature. See the Cooking Modes section for more information.

NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and port – should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Oven Probe (Some models)

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

Proof (not available).

Frozen (not available).

Baked Goods (not available).

Sabbath Mode

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

Setting the Sabbath Mode

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

Starting a Continuous Bake

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

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

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

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

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

Adjusting the Temperature

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

Starting a Timed Bake

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

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

Exit the Sabbath Mode

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

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

Sabbath Mode Power Outage Note

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

Oven Racks

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

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

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.

Extension Racks (Some models).

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position, when placing or removing cookware.

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

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

To Remove An Extension Rack:

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

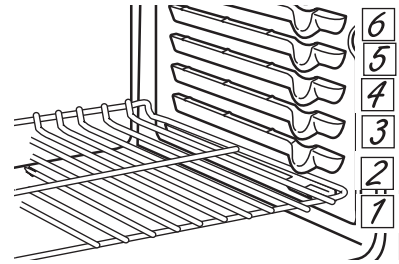
To Replace An Extension Rack:

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

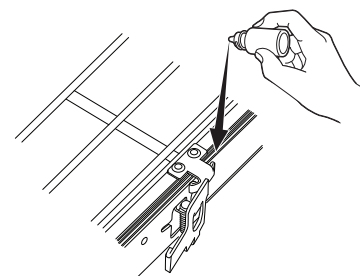
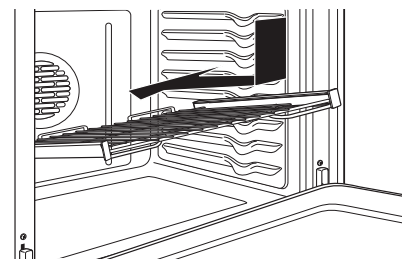
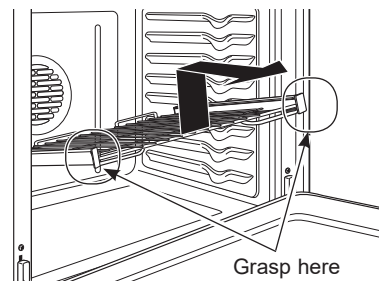
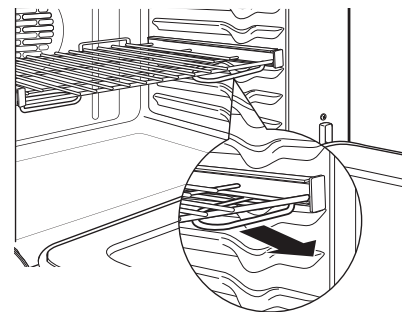
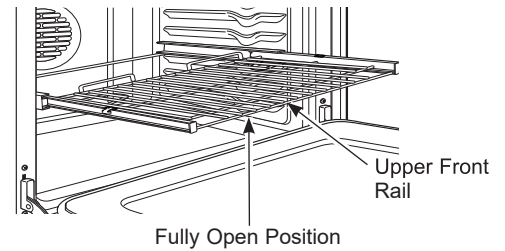
If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with cooking oil. Do not wipe oil on the rack slides.

To Lubricate the Paddle:

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



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.

Cooking Modes

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

Bake

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

Broil

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

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

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

Convection Bake Multi Rack (Some models)

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

Convection Roast

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

Baked Goods

The Baked Goods mode is designed for cooking cakes, breads, cookies, and similar foods on a single rack. This mode is designed to provide lighter top browning and better volume. Some foods may require longer cook times relative to when cooked in the traditional bake mode.

Frozen Snacks

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

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

Use Frozen Snacks Multi when cooking frozen snacks on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking.

Frozen Pizza

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

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

Use Frozen Pizza Multi when cooking on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking.

Warm

Warm modes are designed to keep hot, cooked foods hot. Cover foods that should remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use Warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

Some models may also have warming drawers. Three settings are available - use High for items such as stews, meats, and potatoes; use Medium for items such as casseroles and pizzas; use Low for items such as breads, waffles, and also for warming oven-safe dishes.

Proof

Proof mode maintains a warm environment for rising yeast leavened dough. If the oven is too warm, Proof mode will not operate and the display will show "Oven too hot for Proof". For best results cover the dough while proofing and check early to avoid over-proofing.

Probe

⚠ WARNING

Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at www.foodsafety.gov or www.IsItDoneYet.gov.

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

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

Proper Probe Placement

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

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

Probe Usage

To use the probe with preheating:

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

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Set the desired cook mode (**Bake, Convection Bake, or Convection Roast**).
4. Program the probe temperature by pressing the **Options** pad and selecting the **Probe** option and entering the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200°F.

Probe Care Guidelines

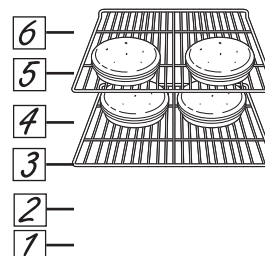
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid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

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5 2, 4, and 6 (3 rack recommended only for Convection Bake)	Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6	Keep the door open when broiling in the lower oven. Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	6	Keep the door open when broiling in the lower oven. Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Bake	3 or 4	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	3 or 4	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	2	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. Keep the door open when broiling in the lower oven. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Bake	2 or 3	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	2 or 3	Keep the door open when broiling in the lower oven. Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	6 (1/2 inch thick or less) 5 (>1/2 inch)	Keep the door open when broiling in the lower oven. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5	Use shiny cookware.

*When baking four cake layers at a time, use racks 3 and 5. 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. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Rack position for baking 4 layer cakes.

WiFi Connect and Remote Enable (Some models)

Connecting your WiFi Connect Enabled oven

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

What you will need

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

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

Connected Appliance Information

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

Sample Label

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

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

Connect your GE Appliances oven

1. On your smart phone or tablet visit www.GEAppliances.com/connect to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your GE Appliances oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your GE Appliances oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.
4. If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue, please call the Connected Call Center 1.866.626.2000 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

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

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

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®. 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

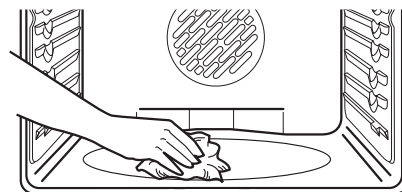
All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

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

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

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

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



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

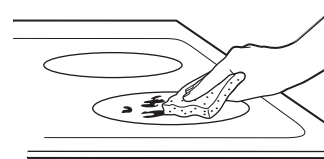
NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Burned-On Residue

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

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

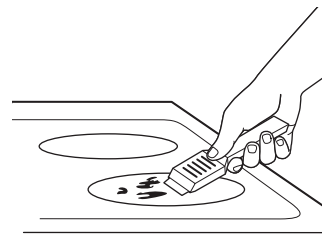
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® 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® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® 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® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

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

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

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

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.

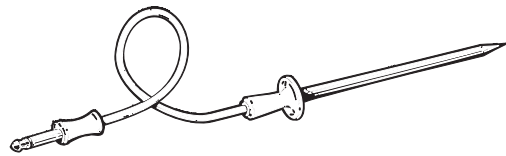
NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Probe

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

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

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



Oven Light

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

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

Oven Light Replacement

To remove:

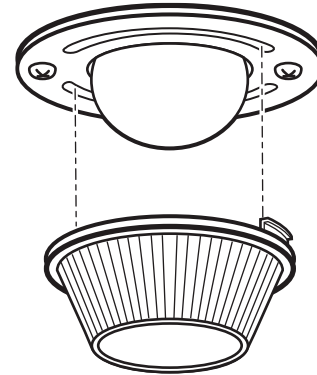
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.

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.

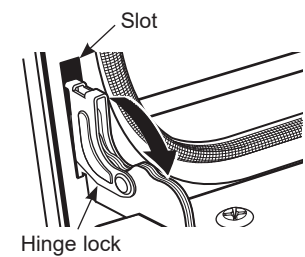
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

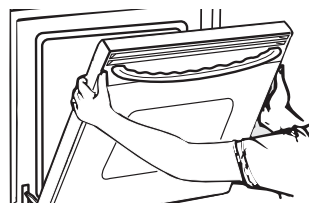
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" 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:

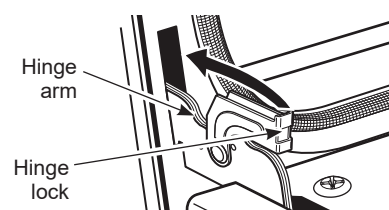
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for 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.



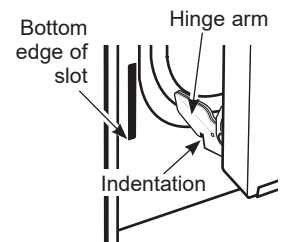
Pull hinge locks down to unlock



Removal position



Push hinge locks up to lock



Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units do not work properly or flashing power setting.	Improper cookware being used.	Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction-compatible. Use a flat induction-capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Pan size and shape section.
	Pan is too small.	Pan size is below the minimum size for the element. See the Pan size and shape section. Use smaller element.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking zone.
	Pan is not in full contact with glass surface.	Pan must be flat.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see that the control is set properly. Press On then + or -
Surface unit setting changed or turned off unexpectedly.	High cooktop temperature.	Allow the internal fan to cool the cooktop. Check if pan boiled dry.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface.	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface.	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop.	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. NOTE: This adjustment affects Bake, and Convection Bake temperatures; it will not affect Broil or Clean.
Food does not bake properly.	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution.	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly.	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Unplug and remove the probe from the oven.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold.	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not work or appears not to work.	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features 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 cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Clock and timer do not work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Using the kitchen timer section.
Oven door is crooked.	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, re-install the door. See the “Lift-Off Oven Door” instructions in the “Care and Cleaning” section.
Oven light does not work.	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not 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.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Remove the probe from the oven.
Oven will not steam clean.	Display flashes HOT.	Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Using Steam Clean section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle.
Excessive smoking during clean cycle.	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling.	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle.	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle.	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“LOCK DOOR” flashes in the display.	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
DOOR LOCK 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 Cancel/Off pad. Allow the oven to cool.
“F— and a number or letter” flash in the display.	You have a function error code.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
Oven or cooktop will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, call for service.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Power outage, clock flashes.	Power outage or surge.	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be “tinted” or have a “rainbow” color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature.	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake).
Display flashes.	Power failure.	Reset the clock.
Control signals after entering cooking time or start time.	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	Touch the Bake pad and desired temperature or the Self Clean pad and desired clean time.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Steam from the vent.	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Warming drawer will not work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	See the Using the warming drawer section.
Excessive condensation in the drawer.	Liquid in drawer.	Remove liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer.	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	Push drawer in until latch engages.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle.	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
“Probe” appears in the display.	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.

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, 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.

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

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

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

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

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

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 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 | Factory Lane Moncton, New Brunswick E1C 9M3.



Cuisinières à électriques RANGES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 35

MODE D'EMPLOI

Eléments de surface 40
 Ustensiles pour les tables de cuisson. 42
 Commandes du Four 44
 Paramètres 46
 Options 46
 Mode Sabbat 47
 Grilles 48
 Papier d'aluminium ou autres Revêtements de Four 49
 Batteries de Cuisine 49
 Modes de Cuisson 50
 Sonde 51
 Guide de Cuisine 52
 Connexion WiFi et Activation à Distance . . . 53

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur. 54
 Nettoyage de la cuisinière - Intérieur 55
 Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . 57
 Sonde 57
 Lumière du four. 58
 Porte du four 58

DÉPANNAGE 59

GARANTIE 62

ACCÉSSOIRES 63

SERVICE À LA CLIENTÈLE 64

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

PCS915
PCS940
PCS980

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.

MERCI D'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.

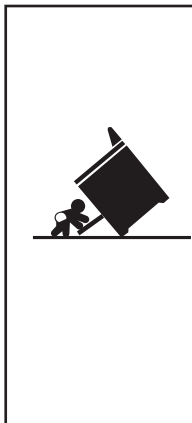


GE APPLIANCES

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 cuisinières sur le dispositif anti-basculement, glissez-la jusqu'à ce que le pied soit bloqué
- Incérez de nouveau la cuisinière dans le dispositif anti-basculement si celle-ci a été déplacée.
- Si les consignes ne sont pas respectées, cela peut entrainer de graves blessure 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.

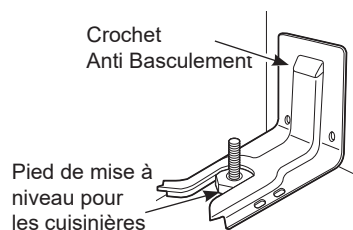
Pour les cuisinières pose-libre ou encastrables

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, glisser la cuisinière vers l'avant, vérifier que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur, et replacer 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 complétement 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 SECURITÉ 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 l'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 champélectromagnétique 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, à 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 intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les 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 pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieur 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'évent du four, les surfaces situées près de l'évent 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 à au moins une température interne de 70 ° C (160 ° F) et la volaille à moins une température interne de 80 ° C (180 ° F). Cuisiner à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

▲ AVERTISSEMENT ÉLOIGNEZ TOUS MATERIAUX 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. Éteignez les flammes d'une poêle en feu en la couvrant complètement d'un couvercle adapté, d'une plaque à pâtisserie 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 SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne jamais laissez sans surveillance les brûleurs de surface à des températures hautes ou élevés. Les débordements provoquent de la fumée 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 dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager dans les placards environnant.
- Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés ayant trop de glace.
- Seulement certains types de verre, verre/céramique, faïence ou autre récipients en argile sont compatibles avec la table à cuisson; les autres peuvent se briser due au changement soudain de température.
- Pour minimiser les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.
- Pour faire flambé des aliments sous une hotte, vous devez mettre la hotte en marche.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA PLAQUE DE CUISSON EN VERRE/VITROCÉRAMIQUE

- 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 cassées. 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 rayée par des objets tels que les couteaux, les instruments aiguisés, bagues ou autres bijoux, et les rivets des vêtements.
- Utilisez CERAMA BRYTE Nettoyant pour plaque en céramique 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 fumées nocives une fois en contact avec une surface chaude.
- Remarque: Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre. Ils doivent être enlevés quand ils sont encore chauds utilisant un gant de cuisine. Veuillez-vous reporter à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre pour plus de détails.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur l'étiquette des crèmes 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 allumée 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 métalliques comme les couteaux, fourchettes, cuillères, ou couvercles sur la table de cuisson car elles peuvent chauffer.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Tenez-vous à 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 à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne représente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veuillez à ne pas laisser vos poignées 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 SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR (Suite.)

- Tirez la grille du four jusqu'à la butée pour mettre et sortir des aliments du four. Ceci aide à prévenir des risques de brûlures au touché 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 à cuisson ou aucun type de papier ou revêtement sur la paroi inférieure du four. Ces articles peuvent garder la chaleur ou fondre, créant des dommages et des risques de choc, fumée ou incendie.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

La fonction d'auto-nettoyage règle le four à une température assez élevée 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 métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles en revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'auto-nettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme des poêles 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 à 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 revêtement 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 fumée pourrait endommager votre domicile.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT (certains modèles)

- Le tiroir chauffe-plat est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 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 intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir- réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie. 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 SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Activation de l'équipement à distance (Sur certains modèles)

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et

(2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé sur cette gamme a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour:

- a) fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de votre radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence en suivant une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception
 - Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
 - Connectez l'équipement sur une autre sortie ou équipement différent à la connexion du récepteur.
 - Consultez un vendeur ou un technicien radio/TV pour de l'aide.
- (b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Notez que tout changement ou modification du dispositif de communication sans fil installé sur ce four, qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant, peut annuler l'autorité de l'utilisateur à manipuler l'équipement.

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

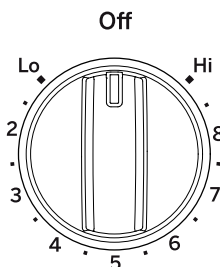
⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'INCENDIE:** Ne jamais laissez la cuisinière sans surveillance quand les plaques de cuisson sont en moyenne ou haute chaleur. Eloignez les objets inflammables de la table de cuisson. Éteignez tous les boutons une fois terminé de cuisiner. Le non-respect des consignes peut résulter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

Réglage

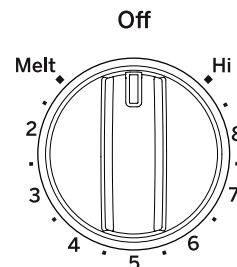
Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction jusqu'au réglage souhaité. Un voyant de surface s'allumera quand le bouton de commande sera enclenché.

Pour la table de cuisson en verre/vitrocéramique:
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).



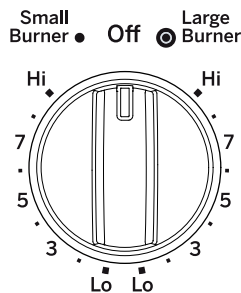
En position OFF et MAX (HI), le bouton de commande fera un clic une fois enclenché. Vous pouvez percevoir de légers bruits pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée. Assurez-vous d'éteindre le bouton sur la position OFF quand vous avez fini de cuisiner.



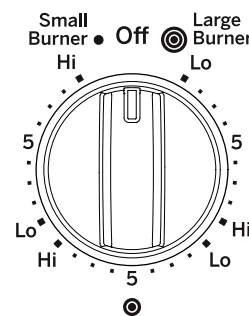
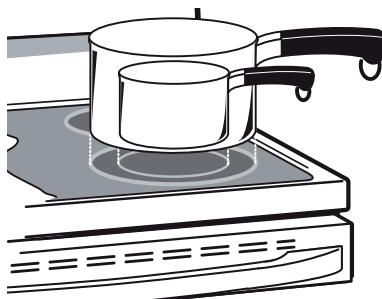
Commande Melt (Fonde)
 (sur certains modèles) fondra le chocolat ou le beurre.

Double ou Triple 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



Modèles avec bouton à triple 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).

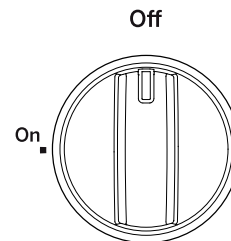
- Toujours commencer avec des aliments chauds. Ne pas utiliser la commande de réchauffage pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la commande de réchauffage pendant plus de 2 heures.

La **ZONE DE RÉCHAUFFAGE (WARMING ZONE)** qui est située au milieu et à l'arrière de la surface en verre, gardera vos aliments cuisines 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 RÉCHAUFFAGE**, 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 RÉCHAUFFAGE** 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 RÉCHAUFFAGE**, 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

Unité de Surface – Sans Bouton (modèles PCS980)

Remarque: Tous les emballages de protection doivent être retirés de toutes les pièces. Ils ne peuvent pas être retirés s'ils ont été chauffés.

Table de Cuisson en Verre/Vitrocéramique Radiant

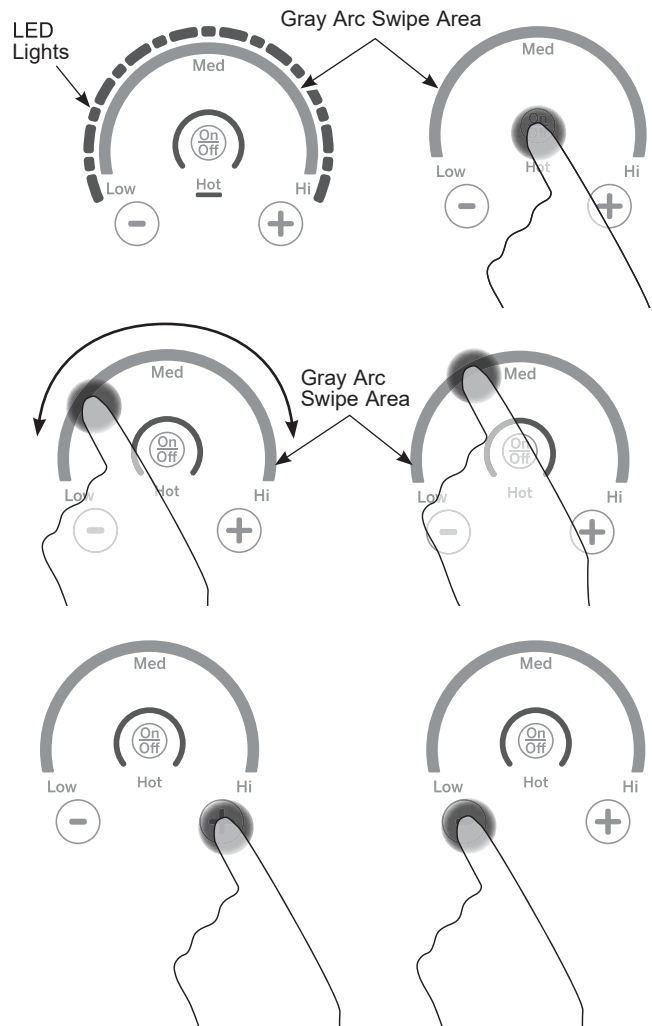
L'unité de surface s'active et se désactive pour maintenir le réglage sélectionné. Ceci est normal.

Placez votre batterie de cuisine conçue pour induction sur la surface de cuisson.

Allumez le (s) élément (s): Placez votre batterie de cuisine conçue par induction sur la surface de cuisson. Appuyez et maintenez le bouton On/Off (Marche / Arrêt) environ une demi-seconde. Une sonnerie doit être entendue avec chaque touche de n'importe quel contrôle.

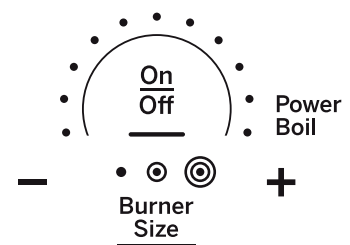
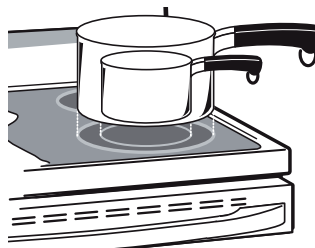
Le niveau de puissance peut être sélectionné de l'une des manières suivantes:

1. Faites glisser l'arc de cercle gris (voir les graphiques) jusqu'au niveau de puissance souhaité. Il n'y a pas de capteur sur les LED, ou;
2. Touchez n'importe où sur l'arc de cercle gris, ou;
3. Touchez les options + ou - pour ajuster le niveau de puissance, ou;
4. Raccourci vers Hi (Max): Immédiatement après avoir allumé l'unité, touchez la touche +, ou;
5. Raccourci vers Low (Min): immédiatement après avoir allumé l'unité, touchez le signe -



Unités de Surface Double et Triple

L'unité de surface possède 2 ou 3 tailles de cuisson pour vous permettre de sélectionner la taille correspondante de l'unité à la taille de l'ustensile que vous utilisez.



Modèles avec un élément de surface Tri-Ring (Trois Surfaces).

Éléments de Surface (modèles PCS980)

Utilisation de la Zone de Réchauffage (sur certains modèles)

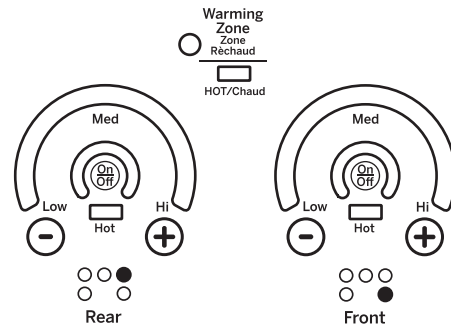
⚠ ATTENTION

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

- Commencez toujours avec de la nourriture chaude. N'utilisez pas le réglage chaud pour réchauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas le réglage chaud pendant plus de 2 heures.

La **ZONE DE RÉCHAUFFAGE**, située au centre arrière de la surface vitrée, gardera la nourriture chaude et cuite à une température de service. Commencez toujours avec de la nourriture chaude. Ne pas utiliser cette option pour chauffer de la nourriture froide. Placer des aliments non cuits ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE** peut entraîner des maladies d'origine alimentaire.

Pour activer la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE**, appuyez sur **Warming Zone ON/OFF (MARCHÉ / ARRÊT)**, sélectionnez **Lo (Min)**, **Med** ou **Hi (Max)** avec les touches numériques et appuyez sur **Start**.



Pour de meilleurs résultats, tous les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE** doivent être couverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle doit être ventilé pour permettre à l'humidité de s'échapper.

La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de casserole et le temps passé auront une incidence sur la qualité de la nourriture.

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE**, car les ustensiles et les assiettes seront chauds.

Comment Synchroniser les Éléments de Gauche

Pour Allumer

Maintenez le bouton **Sync Burners (Sync Brûleurs)** enfoncé pendant environ une demi-seconde pour connecter les deux éléments. Utiliser l'un ou l'autre des éléments décrit dans Utilisation des éléments de la table de cuisson pour ajuster niveau d'énergie.

Pour Éteindre

1. Appuyez sur le bouton **On/Off (Marché / Arrêt)** de l'un des éléments pour 'éteindre les brûleurs de synchronisation.
2. Touchez la touche **Sync Burners (Syn Brûleurs)** pour éteindre les deux éléments.



Conseils Production de Conserves Maison

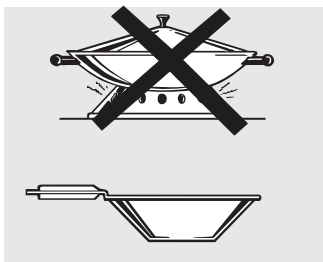
Assurez-vous que la cocotte-minute est placée au milieu de la plaque.

Assurez-vous que la cocotte-minute est un fond plat.

Pour éviter des brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, prenez vos précautions à l'ouverture.

Utilisez des récipients, et les procédures de sources sûres. Vous pouvez les retrouver chez les fabricants comme Ball® et Kerr®.

Les cocottes-minute à fond plat sont recommandées. L'utilisation de la cocotte-minute avec un fond d'eau peuvent augmenter le temps d'ébullition.



Utilisez seulement des Woks à fond plat

Cuisson au Wok

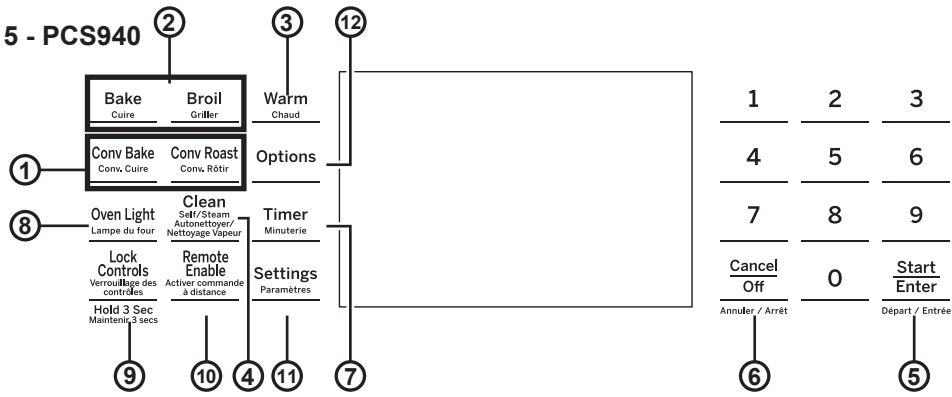
Nous recommandons d'utiliser que des Woks à fond plat. Vous pouvez les trouver chez votre marchand habituel.

Ne pas utiliser des Woks qui possèdent un support d'anneaux.

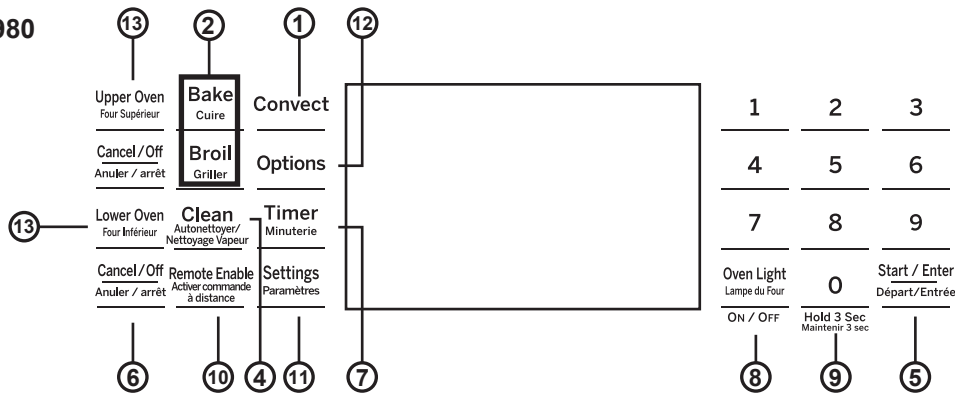
Ne pas utiliser des Woks à fond profond. Vous pourriez vous brûler gravement si le Wok se renverse.

Commandes du Four

Modèles PCS915 - PCS940



Modèles PCS980



- 1. Touche Convection Cooking (Cuisson à Convection):** La cuisson à convection augmente l'air circulant pour une meilleure performance. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.
- 2. Touche Cuisson Traditionnelle:** Votre four possède les modes traditionnels de cuisson suivant: Cuire et Gratiner (bake and broil). Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.
- 3. Warm (Chaud):** Gardera votre nourriture cuisinée chaude, à température de service. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.
- 4. Nettoyage:** Votre four a deux modes de nettoyage: Auto-nettoyage ou Nettoyage à Vapeur. Reportez-vous à la section Nettoyage du Four pour plus de détails.
- 5. Start/Enter (Départ/Entrer):** Appuyez sur les touches pour commencer à cuire, nettoyer ou utiliser les fonctions minutée.
- 6. Cancel/ Off (Annuler/Arrêt):** Annule toutes les opérations excepté l'horloge, le chronomètre et le tiroir garde-chaud.
- 7. Timer (Minuterie):** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche Timer et utilisez les touches numériques pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche Start / Enter. Le four continuera de fonctionner lorsque le compte à rebours de la minuterie sera terminé. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur la touche Timer (Minuterie).
- 8. Lumière du four:** Allume ou éteint la lumière du four.
- 9. Lock Controls (Verrouillage):** Verrouille le centre de contrôle afin que si l'on appuie sur les touches, cela n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche Verrouillage des commandes pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller. La commande. Cancel/ Off (Annuler / Désactiver) est toujours active, même lorsque le contrôle est verrouillé.
- 10. Remote Enable: (Activation à distance):** Vous permet de contrôler votre four à distance. Pour pouvoir démarrer le four à distance, appuyez sur la touche Remote Enable et le voyant de «Remote» s'allumera sur l'affichage. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche d'activation à distance retirera "Remote" de l'affichage et vous empêchera d'allumer le four à distance. Si "Remote" n'apparaît pas sur l'affichage, vous pouvez toujours modifier les réglages du four ou éteindre le four. Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de vérifier que l'icône "Remote" est affichée si vous souhaitez redémarrer le four à l'avenir. Pour plus d'informations sur la connexion de votre four, reportez-vous à la section Connexion WiFi de ce manuel.
- 11. Paramètres:** Voir la section Paramètres pour plus d'informations.
- 12. Options:** Voir la section Options pour plus d'informations.
- 13. Four supérieur et four inférieur:** Désigner quel four les contrôles vont fonctionner. Sélectionnez un four avant de suivre les étapes pour commencer un mode de cuisson ou de nettoyage

Réglages

Les touches **Options** et **Paramètres** ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à des fonctions supplémentaires. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'affichage en utilisant la touche tactile numérique associée. Vous pouvez sortir à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Options** ou **Paramètres**.

HORLOGE

Ce réglage règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)** et sélectionnez **Clock (Horloge)**. Sélectionnez **Set Clock (Définir l'horloge)** et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonctionnalité spécifie également comment l'heure du jour sera affichée. Vous pouvez sélectionner une horloge standard de 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire de 24 heures (24H) ou aucune horloge affichée (Off). Appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)**, sélectionnez **Set Clock (Définir l'horloge)** et sélectionnez **12/24 heures** ou **On/Off (Activé / Désactivé)**.

WIFI

Sélectionnez **Settings (Paramètres)** et **WiFi**. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser **Remote Enable (Activation à Distance)** sur votre four.

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement à utiliser avec d'autres produits compatibles avec **Connect compatibles**, tels qu'un four à micro-ondes ou une hotte de cuisine haut de gamme. Pour associer ces produits à la gamme appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)** et sélectionnez **Bluetooth®**. Sélectionnez **Pair** et suivez les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible avec **Connexion Chef**. La gamme annulera le mode d'appariement après deux minutes si aucun dispositif d'accouplement n'est détecté. Sélectionnez **Remove (Supprimer)** pour confirmer que le produit est apparié ou pour le désélectionner. La sonde de cuisson de précision peut également être associée à l'aide de la fonction **Bluetooth®**.

Sabbath

Voir la section **Mode Sabbath**.

Auto Conversion

Lors de l'utilisation de la **Cuisson à Convection** et du **Rôtissage à Convection**, l'option **Auto Conversion** saura automatiquement convertir les températures de cuisson normales pour des températures de cuisson à convection quand celui-ci est allumé.

Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson, il convertit seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, et l'**Auto Conversion** est la 5ème option et apparaît sur le premier affichage de paramètres puis suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonctionnalité.

Auto Off

Cette caractéristique éteint le four après 12 heures d'opération continue. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, **Plus (More)** et **Désactivation automatique (Auto OFF)** pour activer ou désactiver cette fonctionnalité.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

Le contrôle du four est réglé pour utiliser les températures **Fahrenheit (F)**, mais vous pouvez le changer pour utiliser les températures **Celsius (C)**. Sélectionnez **Paramètres**, **Plus** et **F / C** pour modifier les échelles de température affichées.

Sound

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alerte utilisés par votre électroménager. Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, **Plus (More)** et **Son (Sound)**. Suivez les instructions pour effectuer des ajustements de volume ou pour commuter entre les tonalités d'alerte continues et simples. Un réglage continu continuera à émettre une tonalité jusqu'à ce que vous appuyiez sur un bouton de la commande. Le volume de la tonalité du four peut être ajusté. La commande retiendra la tonalité du four chaque fois que le niveau sonore sera modifié.

Réglage de la température du four

Cette caractéristique permet de régler la température de cuisson du four et la température de cuisson par convection jusqu'à 1.7 °C (35°F) plus chaud ou 1.7 °C (35°F) plus froid. Utilisez cette fonctionnalité si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous désirez la changer. Cet ajustement affecte les modes de cuisson et de cuisson par convection. Sélectionnez **Settings (Paramètres)** et **Réglage du four (Over Adjust)** pour ajouter **Plus de chaleur (More Heat)** ou **Moins de chaleur (Less Heat)**, puis appuyez sur **Enregistrer (Save)**.

Information du Four

Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, **Plus (More)** et **Infos sur le four (Oven Info)** pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle et la version du Software.

Paramètres (options)

Les touches **Options** et **Settings (Paramètres)** ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à des fonctions supplémentaires. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'affichage en utilisant la touche numérique associée. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Options** ou **Settings (Paramètres)**.

Ces paramètres incluent **Chaud, Proof, Congelés - Snacks, Pizza surgelée et Produits de boulangerie**. Voir la section modes de cuisson pour plus d'informations.

Vous devez d'abord sélectionner un mode (cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection), puis sélectionner **Options** pour accéder aux fonctions suivantes.

Temps de Cuisson (Cook Time) (sur certains modèles)

Décompte le temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est écoulé. Sélectionnez un mode de cuisson désiré. Utilisez les touches tactiles pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Cook Time**.

Utilisez les touches numériques pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes. Puis appuyez sur **Start / Enter**.

Temporisation (Delay Time) (sur certains modèles)

Temporise quand le four est allumé. Utilisez cette option pour définir l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches tactiles numérotées pour programmer votre température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time**. Utilisez les touches numérotées pour programmer le jour et l'heure ou le four devra s'allumer, puis appuyez sur **Start/Enter**. Le temporisateur **Delay Time** n'est pas disponible sur tous les appareils.

Warm (Chaud) (sur certains modèles)

Gardera votre nourriture cuisinée chaude, à température de service. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.

Remarque: Quand vous utilisez l'option **Temporisateur (Delay Time)**, la nourriture peut s'abîmer facilement – par exemple le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc - ne devrait pas être laissé pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses.

Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélère la croissance des bactéries nocives.

Sonde du Four (Oven Probe) (sur certains modèles)

Surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque les aliments atteignent la température programmée. Insérez la sonde, appuyez sur le mode de cuisson souhaité et programmez la température de la sonde. Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations. La sonde ne peut être utilisée qu'avec la cuisson au four, la cuisson par convection et le rôtissage par convection.

Preuve (proof) (non disponible).

Congelé (frozen) (non disponible).

Cuisson au four (baked goods) (non disponible).

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est compatible avec les équipements standards de Star K. Certains modes observés par le consommateur comprennent la désactivation des sons, la désactivation des lumières du four, et des retards d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode Sabbat. La cuisson en mode Sabbat est un processus en deux étapes, d'abord le mode Sabbat doit être réglé, puis le mode de cuisson doit être réglé.

Régler le Mode Sabbat

Appuyez sur la touche Paramètres, sélectionnez Sabbat et sélectionnez Activer. Une seule parenthèse "]" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le mode Sabbat est activé. L'horloge ne sera pas affichée. La cuisson continue ou la cuisson minutée peuvent maintenant être programmées.

Commencer la Cuisson Continue

1. Appuyez sur la touche tactile Bake (Cuire).
2. Si la température désirée est de 175°C (350F), appuyez sur Start / Enter. Si vous souhaitez une température de cuisson différente, utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie, puis appuyez sur Envoi / Entrée. Reportez-vous au graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée. Après un délai, une deuxième parenthèse "]" [" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le four est en cours de cuisson.

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

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

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

Réglage de la Température

1. Appuyez sur Bake (Cuire), utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie différente et appuyez sur Start / Enter.
2. Puisqu'aucun retour n'est donné pendant le changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche tactile Bake (Cuire)
Si la température désirée est de 175°C (350F), utilisez les touches numériques 6 à 0 pour sélectionner une durée de cuisson. Si la température de cuisson souhaitée est autre que 175°C (350F), utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie, puis sélectionnez la durée de cuisson. Reportez-vous au graphique de cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson et la durée de cuisson désirées.
2. Appuyez sur Start/Enter.
Après un délai, une deuxième parenthèse "]" [" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le four est en cours de cuisson. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage revient à une seule parenthèse "]" indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne retentit lorsque le temps de cuisson est terminé.

Sortir du Mode Sabbat

Quitter le mode Sabbat devrait être fait après la fin du sabbat.

1. Appuyez sur Cancel/Off (Annuler / Arrêt) pour mettre fin au mode de cuisson en cours.
2. Appuyez sur la touche Paramètres et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le mode Sabbat désactivé soit affiché.

Remarque : Panne de Courant en Mode Sabbat

Si une coupure de courant se produit lorsque le four est en mode Sabbat, l'appareil retournera au mode Sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie. Cependant, le four restera éteint même s'il était en cours de cuisson.

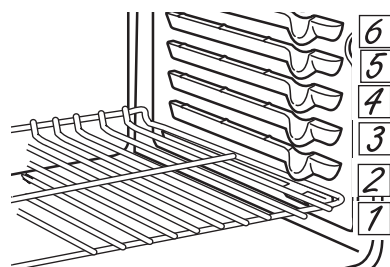
Grilles du Four

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 plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y a au moins un espace 3,8 cm (1½ 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.



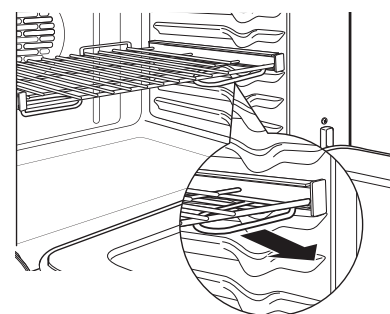
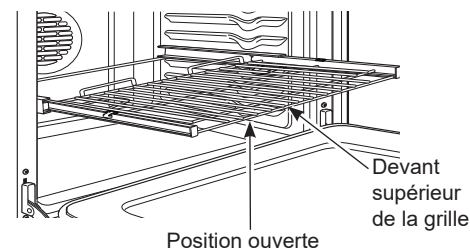
Le nombre de grille varie selon le modèle

Extension de Grilles

Tirez toujours la grille par sa glissière avant supérieure jusqu'à sa position complètement ouverte, lors de la mise en place ou du retrait de la batterie de cuisine.

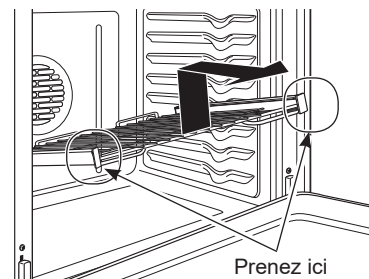
Si les grilles d'extension sont difficiles à rallonger, lubrifiez les grilles avec le lubrifiant graphite fourni avec votre four. Retirez le portoir du four, retirez les débris dans les rails latéraux avec une serviette en papier, secouez le lubrifiant graphite et placez 4 petites gouttes sur les deux pistes inférieures des côtés gauche et droit. Ouvrez et fermez le rack plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.

Pour commander du lubrifiant graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections Accessoires et Support aux consommateurs à la fin de ce manuel.



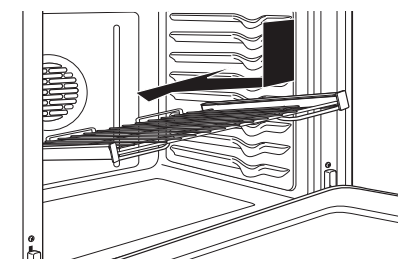
Enlever une Extension de Grille:

1. Assurez-vous que la grille soit complètement enfoncée dans le four afin que les palettes latérales du support se désengagent du support du four.
2. Faites glisser la grille vers vous jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de grille.
3. Saisir fermement les deux côtés du châssis et de la grille coulissante, incliner l'extrémité avant vers le haut et la retirer.



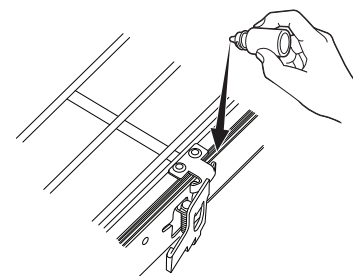
Remplacer une Extension de Grille:

1. Saisir fermement les deux côtés du châssis et du support coulissant.
 2. Placez l'extrémité incurvée de la grille (butées d'arrêt) sur les supports du four, inclinez l'avant de la grille et poussez-la le plus loin possible.
- Si les grilles supplémentaires sont difficiles à remplacer ou enlever, utilisez de l'huile de cuisson sur les supports de grille de votre four. Ne pas répandre de l'huile sur les grilles.



Pour graisser la Palette:

Agiter le lubrifiant et appliquer sur les parties mobiles des mécanismes de la palette comme indiqué.



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 jamais recouvrir 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 crèmes.

Les casseroles isolées à 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

Votre four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Voir le Guide de cuisson pour la position de la grille et d'autres recommandations pour les modes et les aliments spécifiques.

Bake (Cuire)

Ce mode de cuisson est pour la cuisson et le gril. Quand sont préparés des plats comme des gâteaux, cookies et desserts, faire toujours préchauffer le four en premier. Pour utiliser ce mode, appuyer sur la touche **Bake (Cuire)**, Entrez la température à l'aide des touches numérotées, puis appuyez sur *Start/Enter*.

Broil (Gril)

Toujours utiliser le mode gril avec la porte et tiroir du four fermés. Surveillez de près la nourriture que vous griller. Faites attention quand vous griller des aliments. Le fait de placer des aliments à proximité de l'élément du gril ou du brûleur augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'inflammation des graisses. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez le mode Broil.(Gril). Le mode Broil Max (Hi) (Gril Max) utilise une forte température dans la partie supérieur haute pour griller les aliments. Utilisez le mode Broil Hi (Gril Max) quand vous voulez griller une fine tranche de steak à l'extérieur et garder la moelleuse et crue à l'intérieur.

Pour utiliser ce mode, appuyez une fois sur la touche Broil (Gril) et appuyez sur *Start/Enter*.

Le mode Broil Low (Gril Min) utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur ou du brûleur pour cuire/dorer la surface.

Utilisez le mode Broil Low pour des tranches de viande ou de nourriture plus épaisses, que vous souhaitez cuire entièrement. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Broil (Gril), puis appuyez sur *Start/Enter*.

Four a Convection Multiples Grilles

Le mode de cuisson par convection est conçu pour la cuisson sur plusieurs grilles en même temps. Ce mode utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la conversion automatique de recette, il n'est donc pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode. Toujours préchauffer en utilisant ce mode. Les durées de cuisson peuvent être légèrement plus longues pour plusieurs grilles que ce qui serait attendu pour une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Conv Bake (Cuire Convection), entrez une température avec les touches numériques, puis appuyez sur *Start/Enter*

Gril à Convection

Le mode Convection Roast (Gril à Convection) est conçu pour rôtir des morceaux entiers de viande sur une seule grille. Ce mode utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez la nourriture plus tôt que le temps suggéré par la recette lorsque vous utilisez ce mode, ou utilisez la sonde (voir la section Sonde pour plus d'informations). Il n'est pas nécessaire de préchauffer en utilisant ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Conv Ro Roast (Gril Convection), entrez une température avec les touches numériques, puis appuyez sur *Start/Enter*.

Pâtisseries

Le mode Bake Goods (Pâtisseries) a été conçu pour cuire les gâteaux, pains, cookies ou les aliments similaires sur une seule grille. Ce mode a été conçu pour donner une dorure sur le dessus et un faire gonfler les aliments. Certaines préparations demanderont plus de temps de cuisson qu'avec le mode Bake traditionnel (Cuisson Traditionnelle).

Produits/Snacks Congelés

Les modes Frozen Snacks (Produits/Snacks Congelés) sont conçus pour cuire des aliments congelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et amuse-gueule similaires. La plupart des aliments cuisent dans les délais recommandés. Ajuster le temps de cuisson en fonction des préférences individuelles.

Utilisez le mode Frozen Snacks (Produits/Snacks Congelés) quand vous cuisinez des snacks congelés sur une seule grille. Ce mode ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage du mode. Utilisez le mode Frozen Snacks (Produits/Snacks Congelés) quand vous cuisinez des snacks congelés sur deux grilles simultanément. Ce mode comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson multi-grilles

Pizza Congelée

Les modes Frozen Pizza (Pizza Congelée) sont conçus pour cuire des pizzas surgelées. La plupart des pizzas cuisent dans les délais recommandés. Ajuster le temps de cuisson en fonction des préférences individuelles.

Utilisez le mode Forzen Pizza (Pizza Congelée) quand vous cuisinez sur une seule grille. Ce mode ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage du mode.

Utilisez le mode Forzen Pizza (Pizza Congelée) quand vous cuisinez sur deux grilles simultanément. Ce mode comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson multi-grilles.

Garde Chaud (Warm)

Les modes Warm (chauds) sont conçus pour garder les aliments cuits chauds. Couvrez la nourriture à l'aide de protections humides et ne couvrez pas la nourriture destinée à être mangée croustillante. Préchauffer le four n'est pas nécessaire. Ne pas utiliser l'option Warm (Chaud) pour réchauffer les aliments froids. Il est recommandé de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus de 2 heures. Certains modèles peuvent également avoir des tiroirs chauffants. Trois réglages sont disponibles - utilisez Haut pour les aliments tels que les ragoûts, les viandes et les pommes de terre; utiliser le milieu pour les articles tels que les préparations mélangées et les pizzas; Utilisez Minimum pour les articles tels que les pains, les gaufres, et aussi pour réchauffer la vaisselle allant au four.

Proof (Levée)

Le mode Proof (Levée) maintient un environnement chaud pour lever la pâte à levure. Si le four est trop chaud, le mode Proof (Levée) ne fonctionnera pas et l'affichage indiquera "Four too hot for Proof"(Four trop Chaud pour la Levée). Pour de meilleurs résultats, couvrir la pâte pendant l'utilisation de Proof (Levée) et vérifier tôt pour éviter une mauvaise levée de la pâte.

Sonde

▲ AVERTISSEMENT

Consommer de la nourriture insuffisamment cuite peut entraîner des maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde selon les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent des températures de cuisson minimales. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur www.foodsafety.gov ou www.IsItDoneYet.gov.

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

Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans les aliments avec un thermomètre à aliments après la cuisson pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment ont atteint la température interne minimale sécuritaire pour cet aliment.

Placement Correct de la Sonde

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

- Insérez la sonde dans la nourriture, jusqu'à ce que la pointe de la sonde atteigne le centre de la partie la plus épaisse de la nourriture. Pour de meilleures performances, la sonde doit être complètement insérée dans les aliments.

Si la sonde n'est pas correctement positionnée, il se peut qu'elle ne mesure pas avec précision la température de la portion la plus froide de la nourriture. Certains aliments, en particulier les petits articles, ne sont pas adaptés à la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.

- La sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage.
- Pour les volailles entières, enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les viandes sans os, insérez la sonde dans la partie centrale du morceau.
- Pour les jambons ou moutons avec os, insérez la sonde dans la partie centrale du plus gros muscle ou ligament.
- Pour les préparations de type Meatloaf (Pain de Viande), insérez la sonde dans la partie centrale.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies, dans la partie la plus pleine, parallèle au réseau dorsal.

Utilisation de la Sonde

Pour utiliser la sonde avec préchauffage:

1. Réglez le mode de cuisson désiré (cuisson au four, cuisson par convection ou rôtissage par convection).
2. Insérez la sonde dans l'aliment (voir Positionnement Correct de la Sonde).
3. Une fois que le four préchauffé, placez la nourriture dans le four et connectez la sonde à une prise. Assurez-vous que la sonde soit correctement insérée.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche Options, en sélectionnant l'option Probe (Sonde) et en saisissant la température désirée. La température maximale de l'aliment interne que vous pouvez régler est de 90°C (200°F).

Utiliser la Sonde sans Préchauffage:

1. Insérer la sonde dans l'aliment (voir Positionnement Correct de la Sonde).
2. Placez les aliments dans le four et connectez la sonde à la prise du four.
3. Réglez le mode de cuisson souhaité (**cuisson au four, cuisson par convection ou rôtissage par convection**).
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche Options et en sélectionnant l'option **Probe (Sonde)** et en entrant la température désirée. La température maximale de l'aliment interne que vous pouvez régler est de 90 ° C (200 ° F).

Guide d'Entretien de la Sonde

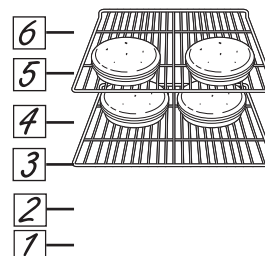
- Utilisez une sonde autre que celle qui vous est fournie avec ce produit peut engendrer des dommages à la connexion de la sonde.
- Utilisez les poignes de la sonde quand vous l'insérez et l'enlevez de la viande et de la prise.
- Pour éviter d'abîmer la sonde, n'utilisez pas de pinces pour retirer le câble.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que la nourriture soit complètement décongelée avant d'y insérer la sonde.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne retirez pas la sonde de la prise quand elle est encore chaude.
- Ne jamais laisser la sonde à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage ou le nettoyage à vapeur.
- Ne ranger pas la sonde dans le four.

Guide de Cuisson

ALIMENT	MODE (S) RECOMMANDES	POSITION(S) DE GRILLE	COMMENTAIRES
Pâtisseries			
Gâteaux à un ou plusieurs étages, muffins, pains sur une Seule Grille	Bake (Cuire)	4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Gâteaux à plusieurs étages Sur plusieurs grilles	Bake (Cuire)	3 et 5	Assurez-vous d'une ventilation adéquate (Voir illustration ci-dessous).
Gâteaux en Mouseline	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 à Convection)	3 et 5 2,4, et 6 (rangée 3 Recommandée seulement pour Convection Bake (Cuisson à Convection))	Assurez-vous d'une ventilation adéquate.
Bœuf & Porc Hamburgers			
Hamburgers	Broil Hi (Gril Max)	6	Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril, déplacez 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 & Côtelettes	Broil Hi (Gril Max)	6	Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril, déplacez 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 à griller. Préchauffer n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller.
Poitrines de poulet non désossées, ambes, cuisses	Broil Hi (Gril Max)	2	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. Utiliser un plat pour Gril déplacez 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.
	Broil Lo (Gril Min) Bake (Cuire)	2 ou 3	
Dinde entière	Bake (Cuire)	1 ou 2	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller.
Poitrine de dinde	Bake (Cuire)	2 ou 3	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller.
Poisson	Broil Lo (Gril Min)		Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril, déplacez 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	
Aliments de commodité congelés			
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 eule grille	Bake (Cuire) Convection Bake Bake Bake (Cuisson à 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 les plats de 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 trouvés sur le site www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser une sonde à aliment pour prendre les températures des aliments.



Positions des Grilles pour la Cuisson de 4 Gâteaux

Connexion WiFi et Activation à Distance (sur certains modèles)

Connecter le WiFi de votre Four à Connexion à Distance

Votre four GE Appliances est conçu pour vous fournir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et les appareils intelligents. En utilisant les fonctions WiFi Connect, vous pourrez contrôler les opérations essentielles du four telles que les réglages de température, les minuteries et les modes de cuisson en utilisant votre smartphone ou votre tablette. *

Vous aurez besoin

Votre four GE Appliances utilise votre réseau WiFi domestique existant pour communiquer entre l'appareil et votre appareil intelligent. Pour configurer votre four GE Appliances, vous devrez rassembler quelques informations:

1. Chaque four GE Appliances a une étiquette d'informations sur l'appareil connecté qui comprend un nom de réseau d'appareils et un mot de passe. Ce sont les deux détails importants dont vous aurez besoin pour vous connecter à l'électroménager. L'étiquette est généralement située à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

Connected Appliance Information

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

Exemple d'Etiquette

2. Préparez votre smartphone ou votre tablette avec la connexion à Internet la possibilité de télécharger des applications.
3. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur WiFi domestique. Avoir ce mot de passe prêt pendant que vous configurez votre four GE Appliances.

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

Connecter votre four GE Appliances

1. Sur votre smartphone ou tablette, visitez le site www.GEAppliances.com/connect pour en savoir plus sur les options de connectivité et télécharger l'application correcte.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE Appliances.
3. Une fois le processus terminé, le voyant de connexion situé sur l'écran de votre four GE Appliances restera allumé et l'application vous confirmera que vous êtes connecté.
4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le Centre d'appels connectés au 1.866.626.2000 et demander de l'aide concernant la connectivité sans fil du four.

Pour connecter d'autres périphériques intelligents, répétez les étapes 1 et 2.

Notez que tous les changements ou modifications apportés au dispositif d'activation à distance installé sur ce four qui ne sont pas expressément approuvés par le fabricant peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

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 éclaboussures 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 à récurer en plastique ou nettoyeurs à four sur le panneau de contrôle – ils détérioreront 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 à récurer 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 tâche sur l'évent de la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à gratter pour de meilleurs résultats.

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 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 d'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 acide peut provoquer une décoloration et doit être immédiatement essuyé. Laisser refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyer et rincer.

Guide du Nettoyage

N'utilisez pas de nettoyant à four, nettoyants abrasifs ou de forts nettoyants liquides, de la laine d'acier, des tampons à récurer 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-nettoyant. 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 émaillés (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 hott lors du premier cycle d'auto-nettoyage.

Le sol sur le châssis avant de la cuisinière et à 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 nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincer à 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

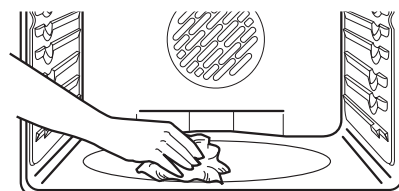
Tous les supports peuvent être lavés avec de l'eau chaude et savonneuse. Grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissés dans la cavité pendant l'auto-nettoyage.

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 être 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 la 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 à chaque tâche. 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 apparaitre si vous utilisez des éponges à récurer autre que celles qui vous sont recommandées.

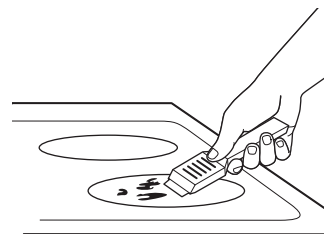
1. Permettre à la table de cuisson de refroidir.
2. Étalez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® Ceramic Cleaner sur toute la zone des résidus brûlés.
3. Utilisez aussi les lingettes CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktop, frotter la zone de résidus, en appliquant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus le nombre de fois nécessaire.
5. Pour une protection supplémentaire, après que tout résid 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 fin de ce manuel.

Remarque: N'utilisez pas une lame émoussée ou usée.

Nettoyage de la Table de Cuisson (Suite.)

Marques de métal et Égratignures

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêles 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) à 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 émoussée ou entaillée.

1. Éteignez toutes les unités de surface. Retirer 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. Retirer le déversement avec des serviettes en 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.

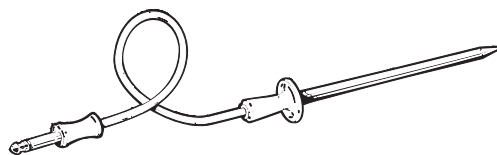
Remarque: Si de l'érosion ou des indentations ont déjà eu lieu sur la surface du verre, la vitre de la table de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, la révision sera nécessaire.

Sonde

Le thermomètre de la sonde peut être nettoyée avec du savon et de l'eau ou une éponge à récurer pleine de savon. Laissez refroidir la sonde avant le nettoyage. Éliminez les taches tenaces avec une éponge pleine de savon, rincer et sécher.

Pour commander des sondes supplémentaires, voir les sections. Accessoires et Support aux consommateurs à la fin de ce manuel.

- Ne pas plonger la sonde dans l'eau.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Ne pas laisser la sonde dans le four pendant le cycle de Nettoyage vapeur ou d'auto-nettoyage.



Lumière du Four

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

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

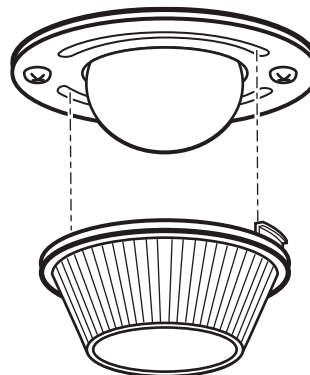
Remplacement de la Lumière du four

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'électroménager 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.

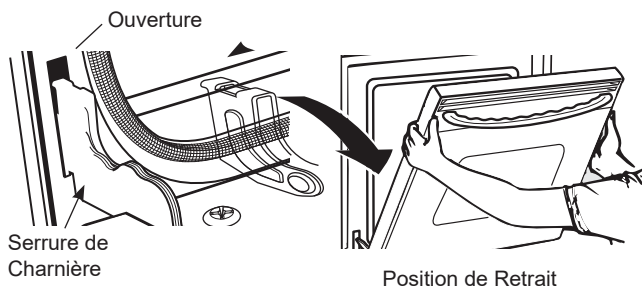


Porte du Four

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

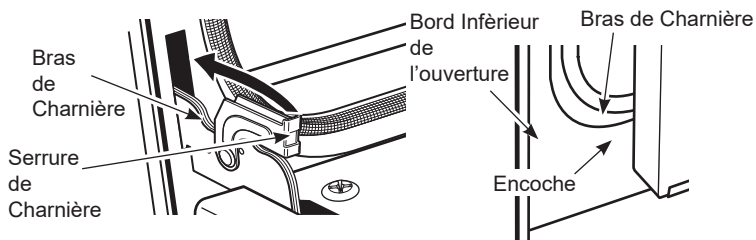
Pour enlever la porte:

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Tirez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée. 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 dégagés des fentes.



Pour remplacer la porte:

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte vers le 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 de la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Conseils de Dépannage... Avant d'appeler le service.

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

Problème	Cause possible	Que Faire
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement ou le bouton de réglage clignote.	Batterie de cuisine inappropriée utilisée.	Erreur dans le choix des ustensiles de cuisine. Utilisez un aimant pour vérifier si les ustensiles sont compatibles avec les plaques à induction. Utilisez une poêle plate et compatible avec les plaque à induction qui est fait minimum la taille de l'élément utilise. Voir la section Taille et forme des casseroles.
	Casserole trop petite.	La taille de la poêle est inférieure à la taille minimale de l'élément. Voir la taille des Poêles.
	Casserole est mal positionnée	Centrez la poêle dans la zone de cuisson
	La casserole n'est pas en contact total avec la surface en verre.	La casserole doit être plate.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible	Couvrir la casserole avec un couvercle jusqu'à obtention de la chaleur désirée.
	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Les commandes de la plaque de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que le contrôle soit correctement défini. Appuyez sur On puis sur + ou -
Réglage de l'unité de surface change ou s'éteint de façon inattendue	Haute température de cuisson.	Laissez le ventilateur interne refroidir la plaque de cuisson. Vérifiez si la poêle est bien sèche
Rayures (peuvent apparaître comme des fissures) sur la surface de la plaque de cuisson en verre.	Méthodes de nettoyage incorrectes.	Les rayures ne sont pas possible à retirer. De minuscules rayures deviendront moins visibles avec le temps grâce au nettoyage.
	Utilisation de batterie de cuisine avec des fonds rugueux étant usagées ou sales (sel ou sable) entre les ustensiles de cuisine et la surface de la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine ont été glissés sur la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que les fonds de la batterie de cuisine sont propres avant utilisation, et utilisez des ustensiles de cuisson avec fonds lisses.
Zones de décoloration sur la plaque de cuisson.	Les débordements d'aliments n'ont pas été nettoyés avant l'utilisation.	Voir la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.
	Surface chaude sur un modèle clair de plaque de cuisson.	C'est normal. La surface peut sembler décolorée quand il fait chaud. Ceci est temporaire et disparaîtra à mesure que le verre refroidira.
Plastique fondu su la surface.	La plaque de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé dessus	Nettoyage de la section de la table de cuisson en verre
Corrosion (ou indentation) de la plaque de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la plaque de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.
Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien. Quelque chose ne va pas avec les paramètres de température?	Votre nouveau four à un différent système de cuisson qui diffère de votre ancien four et peut donc cuisiner différemment que votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez bien les temps et les températures de vos recettes. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour répondre à votre façon de cuisiner. REMARQUE: Cet ajustement affecte les températures la cuisson au four et la cuisson par convection. Cela n'affectera pas Broil (Gril) ou Clean (Nettoyage).
La nourriture ne cuit pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Modes de cuisson.
	La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas au bon niveau.	Voir la section Modes de Cuisson et Guide de Cuisson
	La température du four nécessite un ajustement.	Voir la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédient.	Substituer des ingrédients peut changer le résultat de la recette.
La nourriture ne grille pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson gril approprié.
	Position incorrecte de la grille en cours d'utilisation.	Voir le Guide de cuisson pour les suggestions d'emplacement des grilles.
	La nourriture est cuite dans une poêle chaude.	Assurez-vous que la batterie de cuisine soit froide.
	Batterie de cuisine non adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez une casserole spécialement conçue pour la cuisson au gril.
	La sonde est branchée dans la sortie du four.	Débranchez et retirez la sonde du four.
	Feuille d'aluminium utilisée sur le la casserole gril N'a pas été installée correctement comme recommandé.	Utilisez une feuille d'aluminium conforme aux formes de la casserole.
Température du four Trop chaude ou trop froide.	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. La température du four nécessite un ajustement. Voir la section Fonctions spéciales.

Conseils de Dépannage... Avant d'appeler le service.

Problème	Cause possible	Que Faire
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	La prise de courant n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est branchée sur une prise de courant, correctement mise à la terre sortie.
	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées	Voir la section Utilisation du four.
	Le four est en mode Sabbat	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voir la section Fonctions spéciales.
Son de craquement	C'est le son du métal chauffant et le refroidissent pendant la cuisson et La fonction de nettoyage.	Ceci est normal.
Pourquoi mon électroménager fait-il un Bruit de "clic" lors de l'utilisation mon four?	Votre cuisinière fait cycliser les éléments chauffants en allumant et éteignant les relais pour maintenir la température du four.	Ceci est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	La prise de courant n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est branchée sur une prise de courant, correctement mise à la terre sortie.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Utilisation de la minuterie de cuisine.
La porte du four est tordue	La porte est hors position.	l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez la porte. Voir la section «Enlever la porte» dans la partie Entretien et Nettoyage.
	La lumière de fonctionnement des touches est cassée.	Appelez le service.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température est trop élevée pour définir opération auto-nettoyage.	Voir la section Nettoyage du four.
	Les commandes du four sont mal réglées	Retirez la sonde du four.
Le four ne se nettoie pas la vapeur	L'affichage clignote HOT (CHAUD).	Laissez le four refroidir à température ambiante et réinitialisez contrôles
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
Fumée excessive pendant cycle de nettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler / Eteindre). Ouvrez les fenêtres pour faire sortir la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED(Verrouillage) s'éteigne. Essayez l'excès de saleté et réinitialiser le cycle de nettoyage.
Fumée excessive pendant Le gril	Aliments trop près de l'élément du brûleur.	Abaissez la position de la grille.
La porte du four ne s'ouvre	Four trop chaud.	Laissez le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
"LOCK DOOR" (porte verrouillée)clignote dans afficher	Mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
Le voyant DOOR LOCK porte verrouillée) est allumé lorsque Vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée Parce que la température à l'intérieur du four n'a pas Atteint la température de verrouillage.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler / Eteindre). Laissez le four refroidir.
"F- et un nombre ou une lettre" clignote à l'écran.	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur le bouton Cancel/ Off (Annuler / Eteindre). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remette le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	Débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis reconnectez l'alimentation. Si le code d'erreur de la fonction se répète, appelez le service.
L'affichage devient vide.	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte	Voir la section Caractéristiques spéciales.
Le four ou la table de cuisson ne reste pas programmé.	Erreur de fonction.	Débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis reconnectez l'alimentation. Si le code d'erreur de la fonction se répète, appelez le service.

Conseils de Dépannage... Avant d'appeler le service.

Problème	Cause possible	Que Faire
Panne de courant, l'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension.	Réinitialiser l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le réinitialiser en appuyant sur la touche Cancel / Off, puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
"Brûlant" ou odeur "huileuse" Émise de l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et va disparaître avec le temps.	Pour accélérer le processus, définissez un cycle d'auto-nettoyage d'un minimum de 3 heures. Voir la section Nettoyage du four.
Forte odeur.	Une odeur venant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations	Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations ou cycle d'auto-nettoyage
Bruit de ventilateur.	Un ventilateur à convection peut automatiquement s'allumer et s'éteindre. La prise de courant n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Ceci est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour maximiser l'uniformité de cuisson. Le ventilateur de convection fonctionnera pendant le préchauffage du cycle de cuisson. Le ventilateur s'éteint après que le four ait chauffé à la température réglée. Ceci est normal
	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer automatiquement	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra et s'allumera pour refroidir les parties internes. Il peut fonctionner après que le four soit éteint.
La vitre de ma porte du four apparaît être teinté ou avoir la couleur de l'"arc-en-ciel". Est-ce défectueux?	Non, le verre du four intérieur est recouvert d'une barrière thermique qui reflète la chaleur dans le four pour éviter la perte de chaleur et Gardez la porte extérieure fraîche pendant la cuisson.	Ceci est normal. Sous certaines lumières ou angles, vous pouvez voir cette teinte ou couleur arc-en-ciel.
Parfois, le four prend plus de préchauffer à la même température.	Batterie de cuisine ou de la nourriture dans le four.	La batterie de cuisine ou la nourriture dans le four influencera le temps du four à préchauffer. Retirez les éléments pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	Si vous ajoutez plus de grilles dans le four, celui-ci prendra plus de temps à préchauffer. Enlevez quelques supports.
	Différents modes de cuisson	Les différents modes de cuisson utilisent des méthodes de préchauffage distinctes pour préchauffez le four selon un mode de cuisson spécifique. Certains modes seront plus longs que d'autres (c.-à-d. cuisson par convection).
L'affichage clignote.	Panne électrique.	Réinitialiser l'horloge.
Signaux de contrôle après Avoir entré le temps de cuisson ou l'Heure de Départ.	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou le temps de nettoyage.	Touchez la touche Bake (Cuire) et la température désirée ou la touche Self Clean (Auto-Nettoyage) et le temps de nettoyage souhaité.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les étagères brillantes et argentées ont été nettoyées dans un cycle autonettoyant.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et vaporiser avec Pam® ou d'autres sprays lubrifiants.
La vapeur sort de l'évent.	Lors de l'utilisation du four, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four. Si le nombre de grilles ou quantité d'aliments en cours de cuisson augmente, la quantité de vapeur visible augmentera aussi.	Ceci est normal.
Le tiroir chauffant fonctionne pas.	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Commandes mal réglées.	Voir la section Utilisation du tiroir chauffant.
Condensation excessive dans le tiroir.	Liquide dans le tiroir.	Enlever le liquide.
	Aliments non couverts	Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
	Réglage de la température trop élevé.	Réduire le réglage de la température
La nourriture s'assèche dans le tiroir chauffant.	L'humidité s'échappe.	Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou de papier d'aluminium
	Le tiroir n'est pas complètement fermé.	Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.
Eau restant dans le socle du four après le cycle de nettoyage à la vapeur.	Ceci est normal.	Enlevez l'excédent d'eau avec un chiffon sec ou une éponge.
"Sonde" apparaît sur l'écran.	Ceci vous rappelle d'entrer la sonde après l'avoir branchée.	Entrez une sonde pour mesurer la température.

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

Ce que MC Comercial 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 signalées 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 IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit tel qu'il est prévu dans cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation 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 spécifiées de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE.

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

Garant : MC Comercial, 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 lèchefrite (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Grande lèchefrite (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

Extra grande lèchefrite (17" x 1 ¼" 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 lèchefrite 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 Etats-Unis : **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-registation incluant le matériel. Aux Etats-Unis: **GEAppliances.ca**.

Horaire de Service

Le service de réparation Expert GE Appliances n'est qu'à 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 Etats-Unis: **GEAppliances.ca** ou appelez le **1-800.561.3344 pendant les horaires ouvrables**.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod

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/** ou appelez le 800.220.6899 aux Etats-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 acceptés.) Achetez en ligne aujourd'hui 24 heures sur 24.

Aux Etats-Unis : **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 à du 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 à:

MC Comercial | Factory Lane Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3.