



# Electric Free-Standing RANGES

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

### **USING THE RANGE**

Surface Units - Knob Models	7
Surface Units - Knob-Free Models	8
Surface Units - All Models	9
Cookware for Radiant Glass Cooktop	10
Double Oven Controls	11
Special Features	12
Sabbath Mode	13
Oven Racks	14
Aluminum Foil and Oven Liners	15
Cookware	15
Cooking Modes	16
Cooking Guide	17

### **CARE AND CLEANING**

Cleaning the Range - Exterior	19
Cleaning the Range - Interior	20
Cleaning the Glass Cooktop	21
Oven Light	23
Oven Door	24

## **TROUBLESHOOTING TIPS** ..... 25

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

## **ACCESSORIES** ..... 31

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

## **OWNER'S MANUAL**

JB860
30" Free-Standing Double Oven
PB960
30" Free-Standing Double Oven
PB980
30" Free-Standing Double Oven
JBS86
30" Free-Standing Double Oven

Write the model and serial numbers here:

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

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

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

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

---

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

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

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



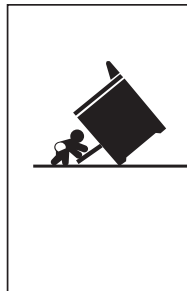
**GE APPLIANCES**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

### ANTI-TIP DEVICE



#### ⚠ WARNING

##### Tip-Over Hazard

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

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

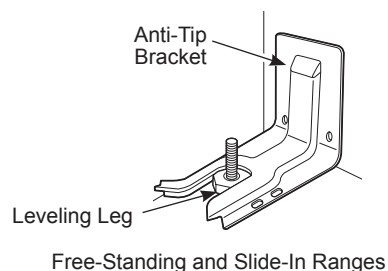
#### For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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

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

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



### ⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

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

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

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven 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.

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

- 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.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

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

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- 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.
- Use ceramic cooktop cleaner and a non-scratch 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.

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

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

**⚠ 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.

### 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

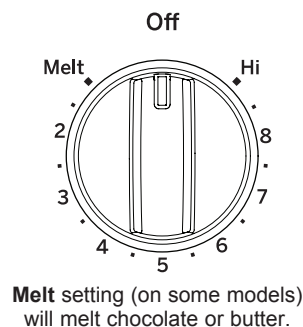
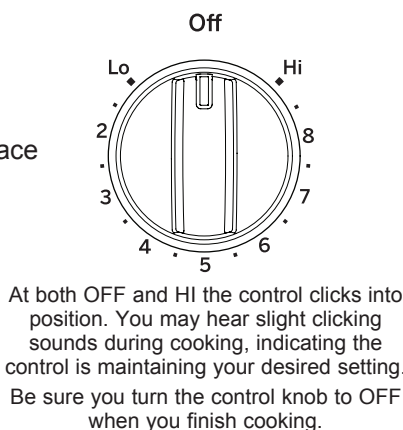
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

### For glass cooktop surfaces:

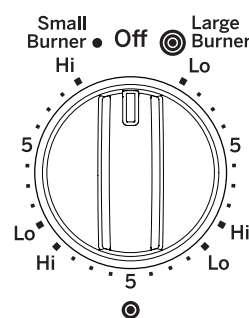
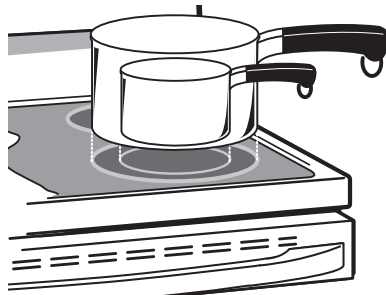
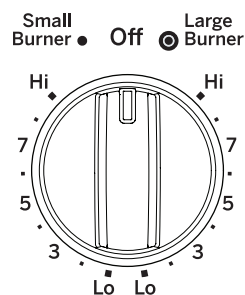
A **HOT COOKTOP** indicator light will:

- 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.



## 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.



## 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.

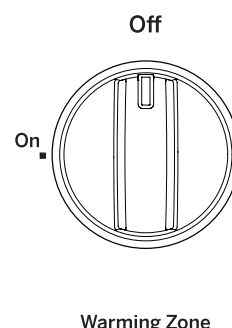
For models using the touch pads for warming zone control, See section on "Using the Warming Zone" for additional details found on page 8.

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

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

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

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



# Surface Units - Knob-Free Models

**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 will cycle on and off to maintain your selected control setting. This is normal.

### For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

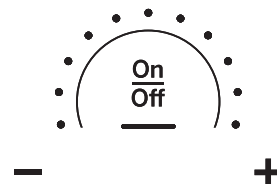
- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- stay on until the unit is cooled to approximately 150°F.

### To Turn On a Surface Unit:

1. Touch the **On/Off** pad, then touch the **+** or **-** pad.
2. Use the **+** or **-** pad to choose the desired power setting.
3. For the dual and triple surface units, touch the **Burner Size** pad to select the desired burner size.

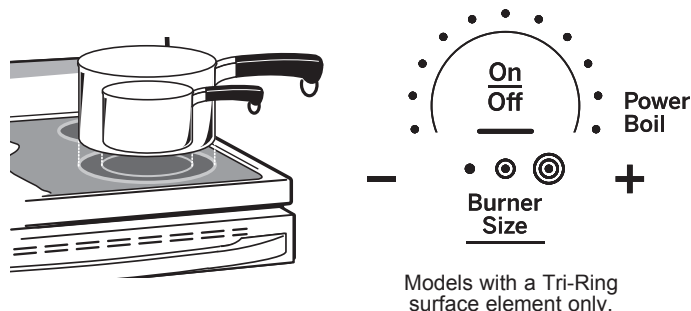
### To Turn Off a Surface Unit:

Touch the **On/Off** pad.



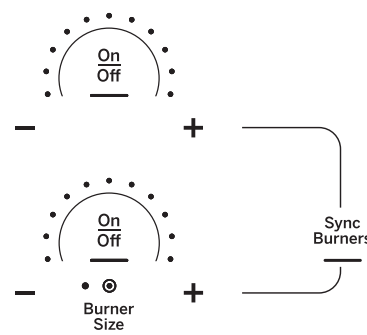
## Dual and Triple Surface Units (on some models)

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.



## Sync Burner Feature

This feature allows you to synchronize the left rear and left front burners to create one large cooking zone for griddle cooking. To use this feature, press the **Sync Burners** pad. You may then use either the left front or left rear **+/-** pads to adjust the power of both burners simultaneously. To unsync, press either burner's **On/Off** pad.



## Using the Warming Zone

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

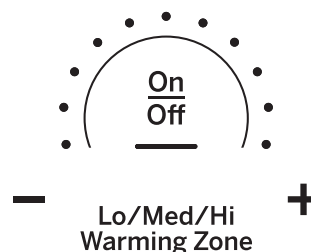
- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

### To Use the Warming Zone:

1. Touch the **Warming Zone On/Off** pad.
2. Use the **+** or **-** pad to choose the desired Lo/Med/Hi setting.

### To Turn Off the Warming Zone:

Touch the **Warming Zone On/Off** pad.



# Surface Units - All Models

## Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

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

## For Models With a Radiant Glass Cooktop

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

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

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

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

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

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

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



Never cook directly on the glass.  
Always use cookware.



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



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

## Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

# Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

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

## Recommended

### Stainless Steel

#### Aluminum:

heavy weight recommended

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

#### Copper Bottom:

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

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

recommended if bottom of pan is coated

## Avoid/Not Recommended

### Enamel (painted) on Steel:

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

### Glass-ceramic:

Poor performance. Will scratch the surface.

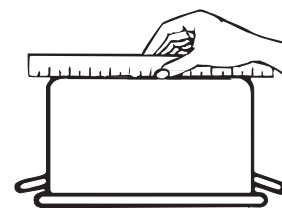
### Stoneware:

Poor performance. May scratch the surface.

### Cast Iron:

not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

## For Best Results

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.



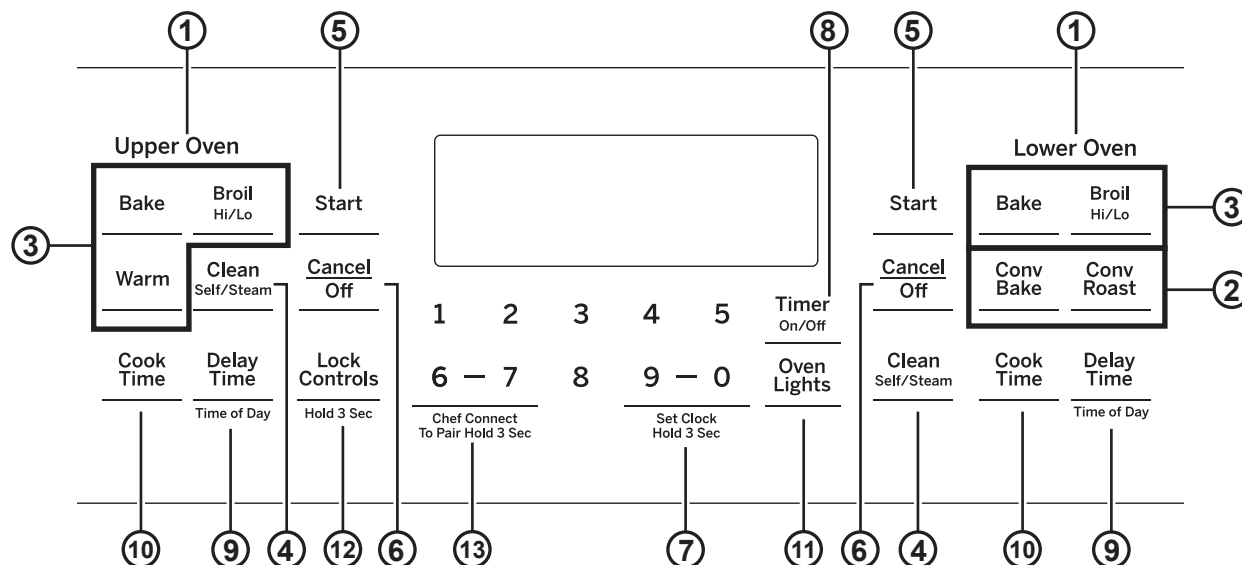
Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.



# Double Oven Controls



- 1. Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven the controls will operate.
- 2. Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi/Lo and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
- 4. Self/Steam Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using this mode.
- 5. Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
- 6. Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
- 7. Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** or **9** and **0** pads and hold for 3 seconds. Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
- 8. Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. If the oven is on, it will not turn off when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.
- 9. Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the

oven to turn on then press **Start**. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A Cook Time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. This can only be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast and Self-Clean.

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

- 10. Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
- 11. Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off in both ovens. Note that lights in both ovens will not turn on if the door is opened while the other oven is in a clean mode.
- 12. Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
- 13. Chef Connect (on some models):** Pairs your range with compatible hood or over-the-range microwave. To pair devices, hold the **6** and **7** pads for 3 seconds. Bluetooth® icon will flash while pairing and remain lit once paired. This feature will synchronize clocks on both devices and turn on the fan and lights whenever a burner is active. Press again to disable feature.

## Special Features

There are several different special features on your range.

- To enter the Special Features menu, press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "OFFSEt" will appear in the display.
- Scroll through Special Features menu using the **8** pad for down and the **3** pad for up.
- To select a feature to change, or to confirm a change, press the **0** pad.
- To cancel a change and return to the Special Features menu, press the **6** pad. To exit the Special Features menu, press the **6** pad again.

### Adjust the Oven Temperature (OFFSEt)

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. No other cooking modes are affected.

Using the number pads to navigate as described above, select "OFFSEt". A number between positive and negative 35 will display. Use the **8** or **3** pads to increase or decrease the offset value. Save and confirm by pressing the **0** pad.

### End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Con bEEP) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed.

### Fahrenheit or Celsius Temperature Display (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C).

### Clock Configuration (Cloc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 H) or 24-hour military time (24 H).

### Clock Display (Cloc diSP)

This feature specifies whether the clock appears in the display. It may be On or Off.

### Auto Recipe Conversion (Auto rEciPE)

When using Convection Bake cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off.

### Sound Volume (Sound)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between high (Hi), medium (Reg), low (lo), and off (Off). The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

### 12-hour Shutoff (2H ShutoFF)

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled.



# 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

1. Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
2. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until "SAbbAth" is displayed and then press **0**. Refer to the graphic in the Double Oven Controls section to see how the number keys are mapped.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until "On" is shown in the display, then press the **0** number pad to save the setting. Press **6** to exit the Special Features menu. 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**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads or **Timer** pad to select a preset cooking temperature, then press **Start**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

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

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

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

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

## Adjusting the Temperature

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

## Starting a Timed Bake

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

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

## Exit the Sabbath Mode

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

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the Special Features menu is displayed.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until "SAbbAth" is displayed, then press **0**.
4. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until "OFF" is displayed and press **0** to save the setting. Press the **6** number pad to exit the Special Features menu.

## Sabbath Mode Power Outage Note

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

# 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 (on 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:

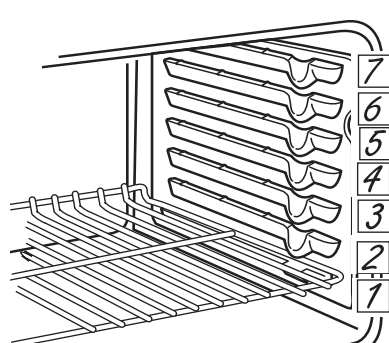
1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

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

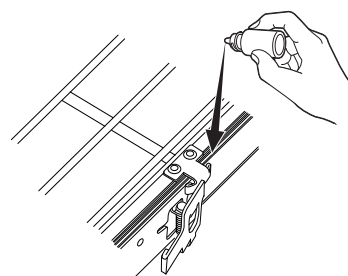
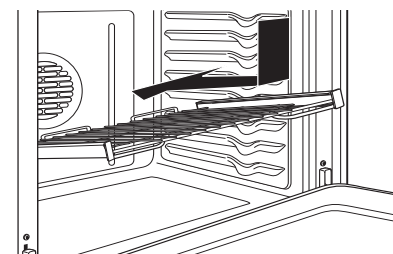
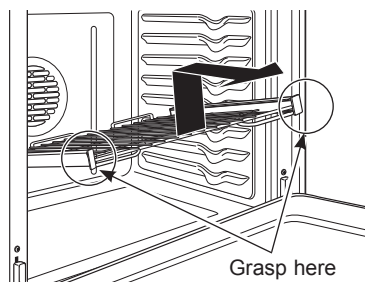
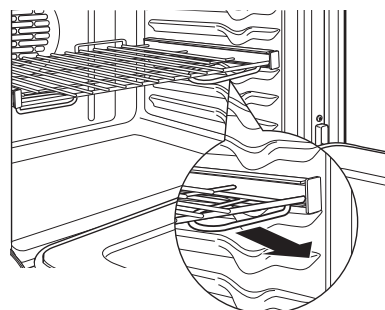
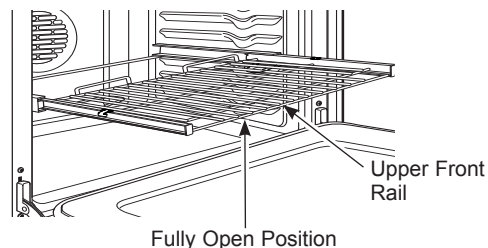
**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

## To Lubricate the Paddle:

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



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 new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

### Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

#### Bake

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

#### Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element, when available, but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Convection Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

#### Convection Roast

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

### Broiling Modes

Broiling is available in both ovens. For better broiling, the lower oven is recommended. When broiling in the upper oven, the door should remain CLOSED. When broiling in the lower oven, the door should remain OPEN. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. For best performance center food below the broil heating element.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using Broil Lo.

#### Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

#### Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad **twice** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

#### Warm

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

# Cooking Guide

## Lower Oven for Double Oven Models

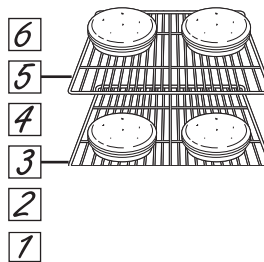
FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
<b>JB860 and JBS86 only</b> Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5 2 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below).
<b>PB960 and PB980 only</b> Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration on next page).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	4	Use shiny cookware.
<b>JB860 and JBS86 only</b> Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow.
<b>PB960 and PB980 only</b> Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	3 and 5 2, 4 and 6	Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Bake Convection Roast	3 or 4	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Bake Convection Roast	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. 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	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 Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
<b>Fish</b>	Broil Lo	6 (1/2 inch thick or less) 5 (> 1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Bake	3 or 4	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake	3 and 5	Use shiny cookware.

### For JB860 and JBS86 only

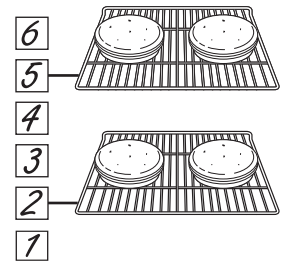
\*When baking four cake layers at a time with traditional bake, use racks 3 and 5.

\*When baking four cake layers at a time with convection bake, use racks 2 and 5.

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



Rack position for Traditional Bake, cakes in front of rack 3 and back of rack 5



Rack position for Convection Bake, cakes in center of racks 2 and 5



# Cooking Guide (Cont.)

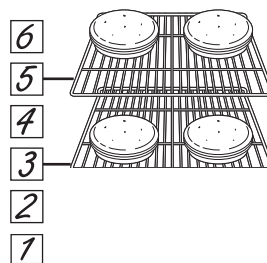
## Lower Oven for Double Oven Models (Cont.)

For PB960 and PB980 only

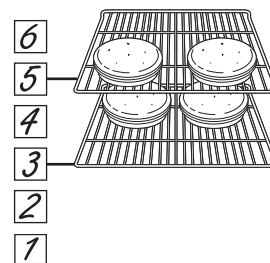
\*When baking four cake layers at a time with traditional bake, use racks 3 and 5.

\*When baking four cake layers at a time with convection bake, use racks 2 and 5.

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



Rack position for Traditional Bake, cakes in front of rack 3 and back of rack 5



Rack position for Convection Bake, cakes in back of rack 3 and front of rack 5

## Upper Oven for Double Oven Models

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, muffins, baked on Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	1	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	1	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.
<b>Poultry</b>			
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	1	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	1	For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
<b>Fish</b>	Broil Lo	1	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.

**NOTE:** For better broiling, the lower oven is recommended.

# 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 Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing. Replace the knobs, in the **OFF** position to ensure proper placement.

## 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.

## Oven Exterior

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

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

## Painted Surfaces

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.

## Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small

blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge. 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.

## Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish. If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper

towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well. For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

## 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 (on some models)

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 **Steam Clean** pad

and then press **Start**. The oven door will lock. Do 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 (on some models)

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, the meat probe, 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 Start. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press the **Start** pad immediately after pressing the **Clean** 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.

#### On Some Models:

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an “on” position while the self-clean cycle is operating will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an “on” unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

### Racks

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

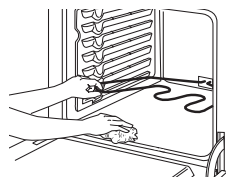
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

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

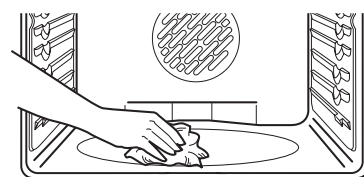
### Oven Heating Elements

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

To clean the oven floor when the bake element is exposed, gently lift the bake element. On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. Clean the oven floor with warm, soapy water.



Gently lift the bake element



Wipe up heavy soil on the oven bottom.



# Cleaning the Glass Cooktop

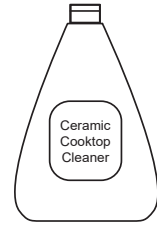
## Normal Daily Use Cleaning

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.

5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



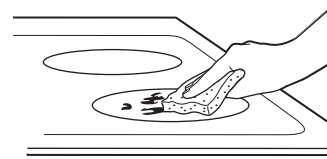
Clean your cooktop after each spill. Use ceramic cooktop cleaner.

## Burned-On Residue

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

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

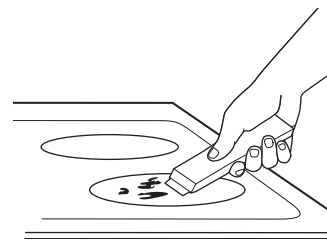
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a cleaning pad for ceramic cooktops.

## Heavy, Burned-On Residue

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



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

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

## Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

---

### Metal Marks and Scratches

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

These marks are removable using the ceramic cooktop cleaner with a non-scratch 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.

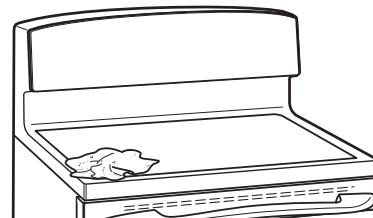
This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

---

### Cooktop Seal

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



### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

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

3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

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

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

# Oven Light

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

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

## Oven Light Replacement (on some models)

### To remove:

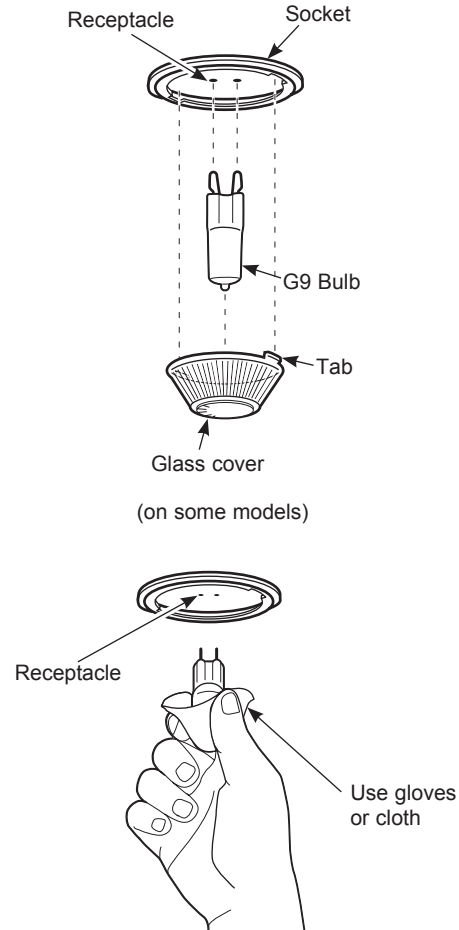
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

### To replace:

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

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

5. Reconnect electrical power to the oven.



## Oven Light Replacement (on some models)

### To remove:

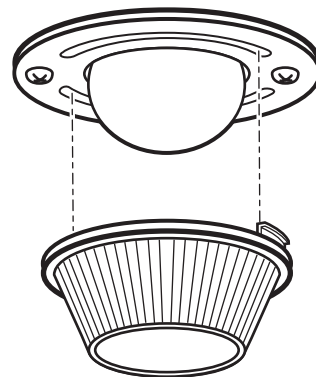
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.

### 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.

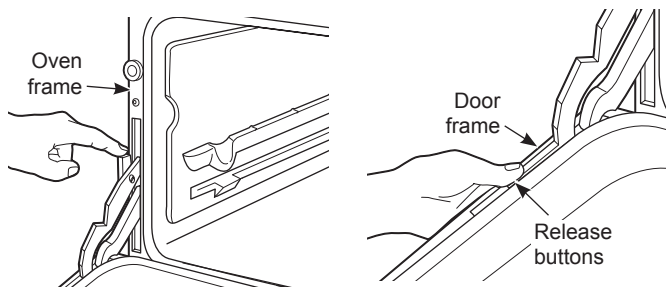


# Oven Door

## Lift-Off Upper Oven Door

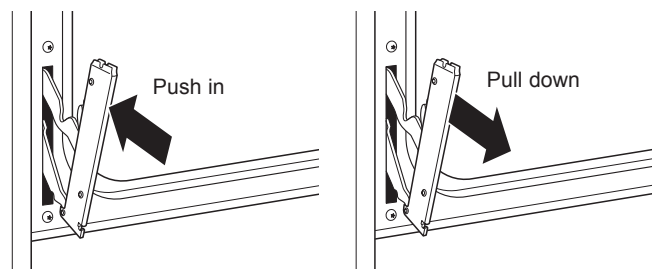
### To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Lift up on the hinge lock toward the oven frame until they stop.
3. Close the door to 45 degrees (you will feel the door stop). The hinge lock will contact the oven frame.
4. On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.
5. Lift door up until it is clear of the hinge.
6. Pull on hinge arms slightly to relieve pressure on the locking tabs.
7. Push the hinge locks down onto the hinge.
8. Push the hinges in toward the unit so they are closed.



### To replace the door:

1. Pull the hinges down away from the oven frame to the fully open position.
2. Lift up on the hinge locks toward the oven frame until they stop.
3. The hinges will release to the 45-degree position. The hinge locks will contact the oven frame.
4. Slide the door back onto the hinges. Make sure the buttons pop back out.
5. Fully open the door.
6. Push the hinge locks down onto the hinge.
7. Close the oven door.



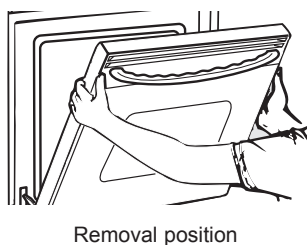
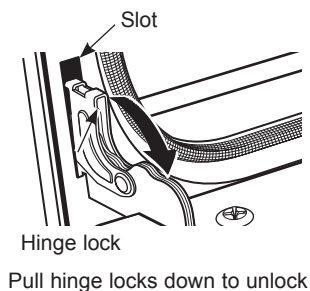
## Lift-Off Lower Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

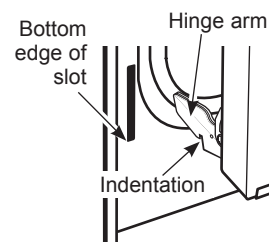
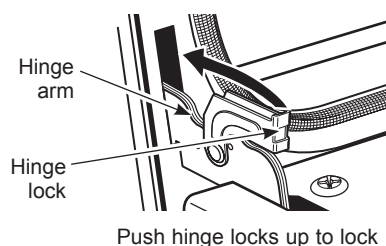
### To remove the door:

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



### To replace the door:

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




# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
<b>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</b>	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
<b>Surface units do not work properly</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
<b>Surface unit stops glowing when turned to a lower setting</b>	The unit is still on and hot.	This is normal.
<b>Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface</b>	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.
<b>Areas of discoloration on the cooktop</b>	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.
<b>Plastic melted to the surface</b>	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.
<b>Pitting (or indentation) of the cooktop</b>	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
<b>Frequent cycling off and on of surface units</b>	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling.
<b>My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?</b>	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. See the Special Features section. <b>NOTE:</b> This adjustment affects Bake, and Convection Bake temperatures; it will not affect Convection Roast, Broil or Clean.
<b>Food does not bake properly</b>	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.

# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Double Oven Controls 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 (on some models)	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the <b>Cancel/Off</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>LOCKED</b> light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
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 <b>Cancel/Off</b> pad. Allow the oven to cool.



# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the <b>Cancel/Off</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <b>Cancel/Off</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise (on some models)	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.
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.
Unable to get the display to show “SF”	Oven control pads were not touched properly.	The <b>Broil Hi/Lo</b> and <b>Bake</b> pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control signals after entering cooking time or start time	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	Touch the <b>Bake</b> pad and desired temperature or the <b>SELF Clean</b> 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.

# Notes

---



# Notes

---

# GE Appliances Electric Range Limited Warranty

## GEAppliances.com

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

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

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

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

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

## What GE Appliances will not cover:

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

## EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

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

**Warrantor: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

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

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

# Accessories

## Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

### Accessories

---

Small Broiler Pan (8  $\frac{3}{4}$  " x 1  $\frac{1}{4}$  " x 13  $\frac{1}{2}$  " )

---

Large\* Broiler Pan (12  $\frac{3}{4}$  " x 1  $\frac{1}{4}$  " x 16  $\frac{1}{2}$  " )

---

XL\*\* Broiler Pan (17 " x 1  $\frac{1}{4}$  " x 19  $\frac{1}{4}$  " )

---

### Parts

---

Oven racks

---

Oven elements

---

Light bulbs

---

### Cleaning Supplies

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

Stainless Steel Appliance Cleaner

---

Cleaning Pads for Ceramic Cooktops

---

Ceramic Cooktop Cleaner

---

Ceramic Cooktop Scraper

---

Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)

---

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

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

**NOTE:** Go to **GEAppliances.com** to view recommended cleaners.

# Consumer Support

---

## GE Appliances Website

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

---

## Register Your Appliance

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

In the US: **GEAppliances.com/register**

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

---

## Schedule Service

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

In the US: **GEAppliances.com/service** or call 800.432.2737 during normal business hours.

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

---

## Extended Warranties

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

In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty** or call 800.626.2224 during normal business hours.

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

---

## Remote Connectivity

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

In Canada: **[GEAppliances.ca/connect](https://service.geappliances.ca/connect)** or call 800.220.6899.

---

## Parts and Accessories

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

In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

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

---

## Contact Us

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

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

**GEAppliances.com/contact**

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

**[GEAppliances.ca/en/contact-us](https://service.geappliances.ca/en/contact-us)**



# CUISINIÈRES

## électriques autonomes

### SÉCURITÉ ..... 3

### UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Surface de cuisson – Modèles avec boutons...	7
Surface de cuisson – Modèles sans boutons...	8
Surface de cuisson – Tous les modèles.....	9
Ustensiles de cuisson pour surface de cuisson en verre à éléments radiants.....	10
Commandes du four double.....	11
Fonctions spéciales.....	12
Mode sabbat.....	13
Grilles de four.....	14
Papier d'aluminium et protections pour four...	15
Ustensiles de cuisson.....	15
Modes de cuisson.....	16
Guide de cuisson.....	17

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la cuisinière – Extérieur.....	19
Nettoyage de la cuisinière – Intérieur.....	20
Nettoyage de la surface de cuisson en verre.....	21
Lampe du four.....	23
Porte du four.....	24

### CONSEILS DE DÉPANNAGE ..... 25

### GARANTIE LIMITÉE ..... 30

### ACCESSOIRES ..... 31

### SERVICE À LA CLIENTÈLE ..... 32

### MANUEL DE L'UTILISATEUR

#### JB860

Cuisinière autonome à four double de 30 po (76,2 cm)

#### PB960

Cuisinière autonome à four double de 30 po (76,2 cm)

#### PB980

Cuisinière autonome à four double de 30 po (76,2 cm)

#### JBS86

Cuisinière autonome à four double de 30 po (76,2 cm)

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

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

---

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

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

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



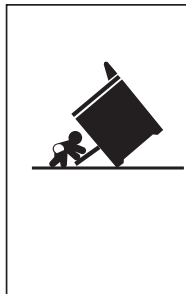
**ÉLECTROMÉNAGERS GE**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



#### ⚠ AVERTISSEMENT

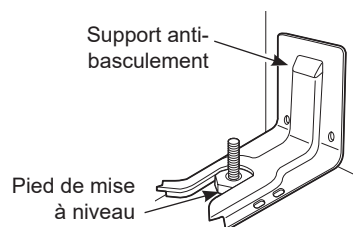
##### Risque de basculement

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

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

#### Pour les cuisinières autonomes et encastrables

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



Cuisinières autonomes et encastrables

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

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

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

#### ⚠ AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée; choisissez des ustensiles à fond plat qui sont assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Un bon contact entre les ustensiles de cuisine et la surface chauffante améliorera également l'efficacité de cuisson.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON (suite)

- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, les poignées des ustensiles de cuisson devraient être dirigées vers le centre de la cuisinière, sans toutefois les placer au-dessus des éléments.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Si l'alimentation d'une surface de cuisson électrique est coupée alors qu'un élément est en marche, l'élément sera de nouveau activé à la reprise de l'alimentation. Dans le cas d'une panne de courant, le fait de ne pas fermer les boutons de tous les éléments de surface pourrait entraîner la combustion d'articles sur la surface de cuisson ou près de celle-ci, causant de graves blessures, voire la mort.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

**⚠ AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT**

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage 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 pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer 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.

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

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

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

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

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Surface de cuisson – Modèles avec boutons



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

Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil présenté dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.

## Pour régler la cuisinière

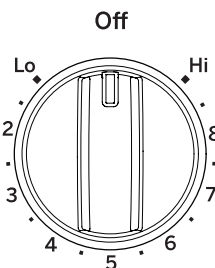
Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) sur le réglage désiré.

Un voyant lumineux de fonctionnement s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche.

### Pour les surfaces de cuisson en verre :

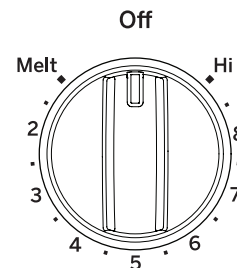
Un voyant lumineux de **SURFACE CHAUDE** :

- s'allume lorsque l'élément est chaud au toucher;
- reste allumé même une fois l'élément éteint;
- reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi jusqu'à 150 °F (65,5 °C).



Sur OFF (arrêt) et HI (élevé), un clic sonore indique que le bouton est en position. Vous pouvez entendre de légers déclics pendant la cuisson, ce qui indique que le tableau de commande maintient le réglage désiré.

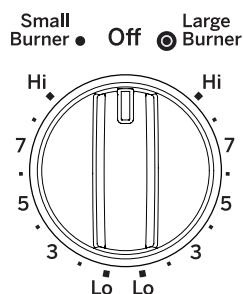
Veillez à mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt) lorsque vous avez fini de cuisiner.



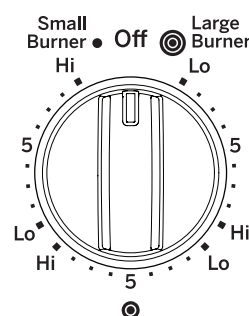
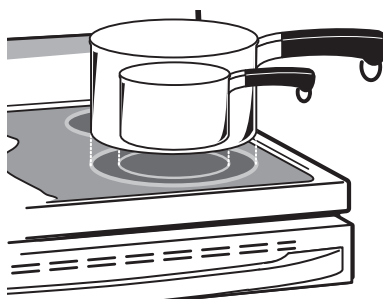
**La fonction Melt** (fusion) (sur certains modèles) permet de faire fondre le chocolat ou le beurre.

## Éléments de surface doubles et triples, et boutons de commande (certains modèles)

L'élément de surface possède 2 ou 3 diamètres de cuisson sélectionnables en fonction des dimensions de l'ustensile utilisé.



Modèles avec un élément de surface à anneau double uniquement



Modèles avec un élément de surface à anneau triple uniquement

## Utilisation de la zone réchaud (certains modèles)



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

- Utilisez toujours la zone réchaud avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage Warm (maintien au chaud) pour faire chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pendant plus de 2 heures.

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

Tournez le bouton de commande de la zone réchaud (Warming Zone) sur la position ON (marche).

Pour les modèles utilisant des touches tactiles pour le contrôle de la zone réchaud, reportez-vous à la section « Utilisation de la zone réchaud » de la page 8 pour plus de détails.

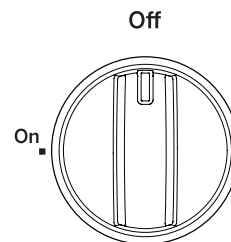
Pour de meilleurs résultats avec la **ZONE RÉCHAUD**, tous les aliments devraient être couverts avec du papier d'aluminium.

Lorsque vous réchauffez des viennoiseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.

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

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

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



Warming Zone

## Surface de cuisson – Modèles sans boutons

**REMARQUE :** Tous les emballages de protection doivent être retirés de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus les enlever si vous les cuisez par inadvertance.

### Surface de cuisson en verre à éléments radiants

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

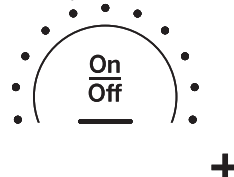
#### Pour les surfaces de cuisson en verre :

Un voyant lumineux de **SURFACE CHAUDE** :

- s'allume lorsque l'élément est chaud au toucher;
- reste allumé même une fois l'élément éteint;
- reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi jusqu'à 150 °F (65,5 °C).

#### Pour allumer un élément de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt), puis sur la touche **+** ou **-**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour sélectionner le réglage de puissance désiré.
3. Pour les modèles à éléments de cuisson doubles et triples, appuyez sur la touche **Burner Size** (taille de l'élément chauffant) pour sélectionner la grandeur de l'élément souhaitée.

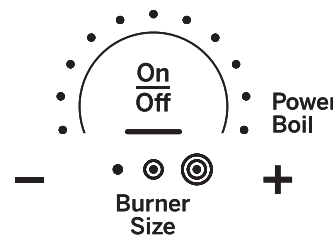
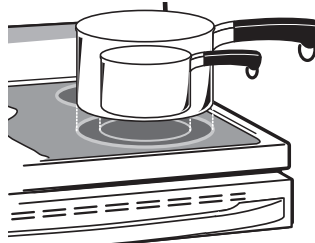


#### Pour éteindre un élément de cuisson :

Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt).

### Éléments de surface doubles et triples (certains modèles)

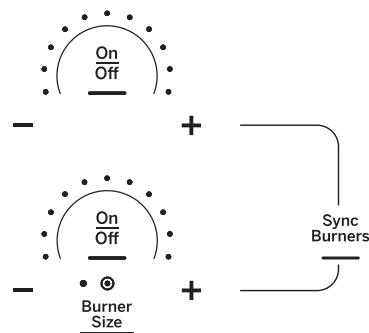
L'élément de surface possède 2 ou 3 diamètres de cuisson sélectionnables en fonction des dimensions de l'ustensile utilisé.



Modèles avec un élément de surface à anneau triple uniquement

### Fonction de synchronisation des éléments chauffants

Cette fonction vous permet de synchroniser les éléments de cuisson arrière gauche et avant gauche pour créer une grande zone de cuisson pour la cuisson sur plaque chauffante. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants). Vous pouvez ensuite utiliser les touches **+/-** des éléments de cuisson avant gauche ou arrière gauche pour régler la puissance des deux éléments simultanément. Pour désynchroniser les éléments chauffants, appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) de l'un des éléments de cuisson.



### Utilisation de la zone réchaud



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

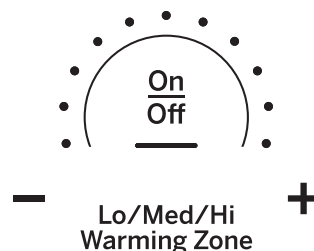
- Utilisez toujours la zone réchaud avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage Warm (maintien au chaud) pour faire chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pendant plus de 2 heures.

#### Pour utiliser la zone réchaud :

1. Appuyez sur la touche **Warming Zone On/Off** (zone réchaud marche/arrêt).
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour sélectionner le réglage de puissance désiré (Lo/Med/Hi [bas/moyen/élevé]).

#### Pour arrêter la zone réchaud :

Appuyez sur la touche **Warming Zone On/Off** (zone réchaud marche/arrêt).



## Surface de cuisson – Tous les modèles

### Conseils pour la mise en conserve maison

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

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

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

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

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

### Modèles à surface de cuisson en verre à éléments radiants

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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

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

Chaque élément de surface radiant possède un limiteur de température.

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

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

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

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

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

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

## Recommandé

### Acier inoxydable

#### Aluminium :

ustensile lourd recommandé

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

#### Dessous en cuivre :

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

#### Émail (peint) sur fonte :

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

## À éviter/non recommandé

### Émail (peint) sur acier :

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

### Vitrocéramique :

Mauvais rendement. Rayera la surface.

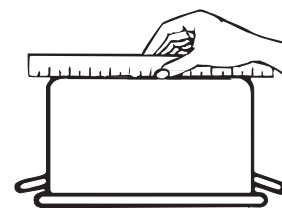
### Grès :

Mauvais rendement. Peut rayer la surface.

### Fonte :

non recommandé, à moins que l'ustensile soit spécialement conçu pour les surfaces de cuisson en verre

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



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



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

## Pour des résultats optimaux

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



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

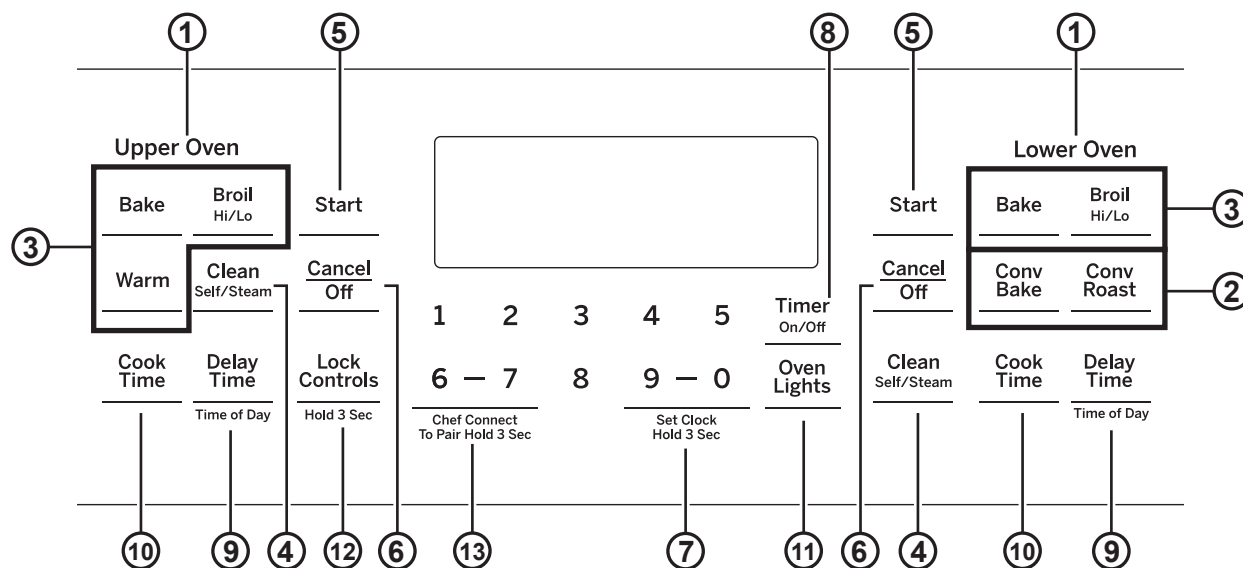


N'utilisez pas de wok muni d'un support en anneau sur la surface de cuisson en verre.



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





- Upper Oven (four supérieur) et Lower Oven (four inférieur) :** Indiquent le four sur lequel les commandes seront appliquées.
- Modes de cuisson à convection :** Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson à convection (Conv Bake) et rôtissage à convection (Conv Roast). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Modes de cuisson conventionnels :** Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), gril à température élevée/basse (Broil Hi/Lo) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Autonettoyage/nettoyage à la vapeur :** Consultez la section sur le nettoyage de l'intérieur du four pour obtenir des renseignements importants sur ces modes.
- Start (mise en marche) :** Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.
- Cancel/Off (annuler/arrêt) :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- Set Clock (réglage de l'horloge) :** Permet de régler l'horloge du four. Maintenez les touches Set Clock (réglage de l'horloge) ou 9 et 0 enfoncées pendant 3 secondes. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure. Appuyez sur la touche Start (mise en marche) pour confirmer l'heure.
- Timer (minuterie) :** Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Si le four est allumé, il ne s'éteindra pas une fois le décompte de la minuterie terminé. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).
- Delay Time (cuisson différée) :** Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température,

puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée si désiré. Suivez les indications sous Cook Time (cuisson minutée) pour régler cette fonction. La fonction de cuisson différée ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four, de cuisson à convection, de rôtissage à convection et d'autonettoyage.

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

- Cook Time (cuisson minutée) :** Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson, et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (cuisson minutée), utilisez le pavé numérique pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). La fonction de cuisson minutée ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four, cuisson à convection et rôtissage à convection.
- Oven Lights (lampes du four) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes des deux fours. Notez qu'aucune lampe des deux fours ne s'allumera si la porte est ouverte alors que l'autre four est en mode de nettoyage.
- Lock Controls (verrouillage des commandes) :** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
- Chef Connect (sur certains modèles) :** Permet de jumeler votre cuisinière à une hotte compatible ou à un four à micro-ondes à hotte intégrée. Pour jumeler des appareils, maintenez les touches 6 et 7 enfoncées pendant 3 secondes. L'icône Bluetooth<sup>MD</sup> clignotera pendant le jumelage et restera allumée une fois l'opération terminée. Cette fonction synchronisera les horloges sur les deux appareils et allumera le ventilateur et les lampes chaque fois qu'un élément de cuisson est actif. Appuyez à nouveau pour désactiver la fonction.

## Fonctions spéciales

Votre cuisinière offre de nombreuses fonctions spéciales.

- Pour accéder au menu des fonctions spéciales, appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. « OFFSEt » (modifier) apparaîtra sur l'afficheur.
- Faites défiler le menu des fonctions spéciales à l'aide de la touche **8** pour faire défiler vers le bas et **3** pour faire défiler vers le haut.
- Pour sélectionner une fonction à modifier ou pour confirmer une modification, appuyez sur la touche **0**.
- Pour annuler et revenir au menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche **6**. Appuyez sur **6** pour quitter le menu des fonctions spéciales.

### Réglage de la température du four (OFFSEt)

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four et de cuisson à convection jusqu'à 35 °F (20 °C) plus chaude ou moins chaude. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection uniquement.

À l'aide des touches numériques pour naviguer comme décrit ci-dessus, sélectionnez « OFFSEt » (décalage). Un nombre situé entre +35 °F et -35 °F s'affiche. Utilisez les touches **8** ou **3** pour augmenter ou diminuer la valeur du décalage. Enregistrez la modification en appuyant sur la touche **0**.

### Signaux de fin de la minuterie (End tonE)

Il s'agit du signal sonore qui indique la fin du décompte d'une minuterie. Le son émis peut être continu (Con bEEP) ou un bip répété (bEEP). Si la fonction est réglée à un son continu, il faut appuyer sur une touche pour l'arrêter.

### Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C).

### Configuration de l'horloge (Cloc cFg)

Cette fonction sert à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner une horloge standard sur 12 heures (12 H) ou sur 24 heures (24 H).

### Affichage de l'horloge (Cloc diSP)

Cette fonction spécifie si l'heure apparaît sur l'afficheur. L'affichage de l'horloge peut être activé (On) ou désactivé (Off).

### Conversion automatique des recettes (Auto rEciPE)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la fonction de conversion automatique de recette Auto Recipe convertira automatiquement les températures de cuisson normale programmées en températures de cuisson par convection. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson à convection, elle ne fait que convertir les températures. Cette fonction peut être activée (On) ou désactivée (Off).

### Volume sonore (Sound)

Cette fonction permet de régler le volume des sons produits par le four entre élevé (Hi), moyen (Reg), bas (Lo) et muet (Off). Le tableau de commande émet un son au nouveau volume choisi chaque fois que ce dernier est modifié.

### Arrêt automatique après 12 heures (2H ShutoFF)

Cette fonction permet d'arrêter le four après 12 heures de fonctionnement continu. Elle peut être activée ou désactivée.

# Mode sabbat

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

## Activer le mode sabbat

1. Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril) jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales s'affiche.
2. Appuyez sur les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que « SAbbAth » soit affiché, puis appuyez sur **0**. Reportez-vous à l'illustration de la section « Commandes du four double » pour voir la configuration des touches numériques.
3. Appuyez sur les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que « On » soit affiché, puis appuyez sur **0** pour enregistrer le réglage. Appuyez sur **6** pour quitter le menu des fonctions spéciales. Un crochet fermant (« ] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. L'heure ne sera plus affichée sur l'appareil. La cuisson continue ou une cuisson minutée peut maintenant être programmée.

## Démarrer une cuisson continue

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

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

Température (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer On/Off
170	200	250	300	325	
6	7	8	9	0	Lock Controls
2 h	2,5 h	3 h	3,5 h	4 h	Hold 3 Sec
Temps (heures)					6 h

1 = 170 °F (77 °C), 2 = 200 °F (93 °C), 3 = 250 °F (121 °C), 4 = 300 °F (149 °C), 5 = 325 °F (163 °C), Timer (minuterie) = 400 °F (204 °C)

6 = 2 heures, 7 = 2,5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3,5 heures, 0 = 4 heures, Lock Controls (verrouillage des commandes) = 6 heures

## Régler la température du four

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four), utilisez les touches numériques de **1** à **5** et la touche **Timer** (minuterie) pour sélectionner une température différente de présélection de cuisson, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).
2. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du 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 **Bake** (cuisson au four).
2. Si vous désirez utiliser une température de cuisson de 350 °F (177 °C), appuyez sur les touches numériques de **6** à **0** ou sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) pour sélectionner une durée de cuisson. Si vous désirez utiliser une température de cuisson autre que 350 °F (177 °C), appuyez sur les touches numériques de **1** à **5** ou sur la touche **Timer** (minuterie) pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis sélectionnez une durée de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures et durées de cuisson.
3. Appuyez sur **Start** (mise en marche).

Après un certain délai, un second crochet (« ] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un seul crochet (« ] ») sera de nouveau affiché pour indiquer que le four n'est plus en mode de cuisson. Aucun signal sonore ne se fera entendre lorsque le temps de cuisson sera terminé.

## Quitter le mode sabbat

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

1. Appuyez sur **Cancel/Off** (annuler/arrêt) pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours d'exécution.
2. Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril) jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales s'affiche.
3. Appuyez sur les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que « SAbbAth » soit affiché, puis appuyez sur **0**.
4. Appuyez sur les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que « OFF » soit affiché, puis appuyez sur **0** pour enregistrer le réglage. Appuyez sur **6** pour quitter le menu des fonctions spéciales.

## Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

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

## Grilles de four

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

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

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates conventionnelles.

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

### Grilles coulissantes (certains modèles)

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

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

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

### Pour retirer une grille coulissante :

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

### Pour remettre en place une grille coulissante :

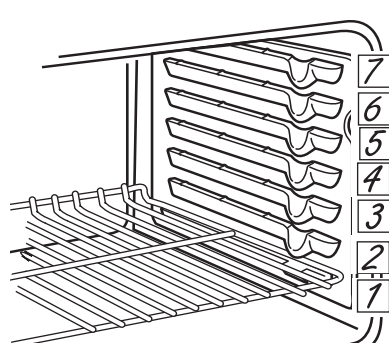
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

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

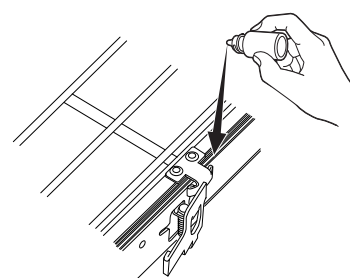
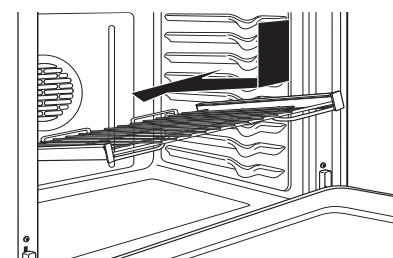
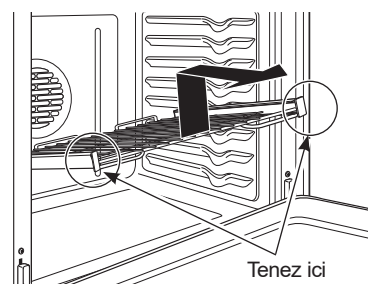
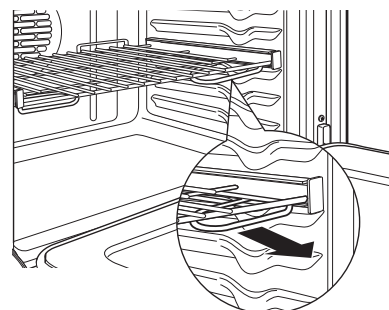
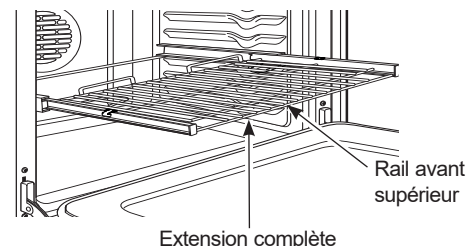
**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à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

### Pour lubrifier les leviers :

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



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



# Papier d'aluminium et protections pour four

## ⚠ ATTENTION

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

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

## Ustensiles de cuisson

### Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

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



## Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

### Modes de cuisson et de rôtissage

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage en fonction du type et de la quantité d'aliments que vous préparez. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four.

### Bake (cuisson au four)

Le mode de cuisson au four est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four), réglez la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection avec plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode de cuisson utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, lorsque disponible, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Convection Bake** (cuisson à convection), entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

### Rôtissage à convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise la chaleur des éléments inférieurs, supérieurs et arrière, le cas échéant, ainsi que le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments plus tôt que l'heure suggérée dans la recette lorsque vous utilisez ce mode ou utilisez une sonde à viande. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Convection Roast** (rôtissage à convection), entrez une température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

### Modes de cuisson au grill

La cuisson au grill est disponible dans les deux fours. Pour une meilleure cuisson au grill, l'utilisation du four inférieur est recommandée. Lors de la cuisson au grill dans le four supérieur, la porte doit rester FERMÉE. Lors de la cuisson au grill dans le four inférieur, la porte doit rester OUVERTE. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de grill augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grill.

Utilisez le grill pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de grill lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à bonne distance de l'élément du grill, ou en utilisant la fonction Broil Lo (grill à basse température).

### Cuisson au grill à température élevée (Broil Hi)

Le mode de cuisson au grill à température élevée fait usage de la chaleur intense générée par l'élément supérieur pour rôtir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (grill), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

### Cuisson au grill à basse température (Broil Lo)

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

### Warm (maintien au chaud)

Le mode Warm (maintien au chaud) est conçu pour garder les aliments chauds au chaud, il n'est pas destiné à réchauffer des aliments froids. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Aucun préchauffage n'est nécessaire. Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Il est recommandé, pour la qualité des aliments, de ne pas garder les aliments au chaud plus de 2 heures.



## Four inférieur pour les modèles à four double

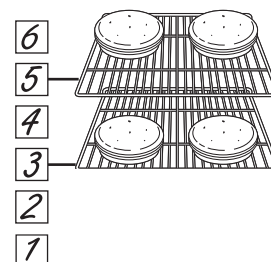
TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson au four	4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
<b>Pour les modèles JB860 et JBS86 uniquement</b> Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	3 et 5 2 et 5	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
<b>Pour les modèles PB960 et PB980 uniquement</b> Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	3 et 5	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration à la page suivante).
Gâteaux des anges	Cuisson au four	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson au four	4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
<b>Pour les modèles JB860 et JBS86 uniquement</b> Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	3 et 5	Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Pour les modèles PB960 et PB980 uniquement</b> Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	3 et 5 2, 4 et 6	Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au gril à température élevée	6	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au gril à température élevée	6	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson au four Rôtissage à convection	3 ou 4	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson au four Rôtissage à convection	3 ou 4	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au gril à température élevée	2	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez les modes de cuisson au gril à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
	Cuisson au gril à basse température Cuisson au four	2 ou 3	
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au gril à basse température Cuisson au four	2 ou 3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Cuisson au four Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite.
<b>Poisson</b>	Cuisson au gril à basse température	6 (épaisseur de 1/2 po [1 cm] ou moins) 5 (épaisseur > 1/2 po [1 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson au four	3 ou 4	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four	3 ou 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	3 et 5	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.

### Pour les modèles JB860 et JBS86 uniquement

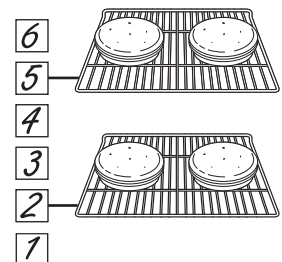
\* Lors de la cuisson conventionnelle au four de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 3 et 5.

\* Lors de la cuisson simultanée à convection de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 5.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à l'adresse [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) (en anglais). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Position des grilles pour la cuisson conventionnelle, gâteaux à l'avant sur la grille 3 et à l'arrière sur la grille 5



Position des grilles pour la cuisson à convection, gâteaux au centre des grilles 2 et 5

## Guide de cuisson (suite)

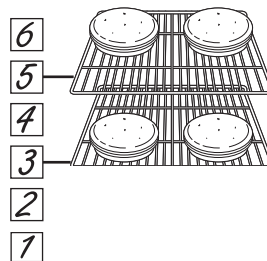
### Four inférieur pour les modèles à four double (suite)

Pour les modèles PB960 et PB980 uniquement

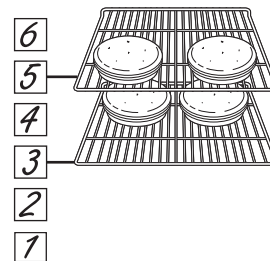
\* Lors de la cuisson conventionnelle au four de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 3 et 5.

\* Lors de la cuisson simultanée à convection de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 5.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à l'adresse [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) (en anglais). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Position des grilles pour la cuisson conventionnelle, gâteaux à l'avant sur la grille 3 et à l'arrière sur la grille 5



Position des grilles pour la cuisson à convection, gâteaux à l'arrière sur la grille 3 et à l'avant sur la grille 5

### Four supérieur pour les modèles à four double

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, muffins cuits sur une seule grille	Cuisson au four	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson au four	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au gril à température élevée	1	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au gril à température élevée	1	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
<b>Volaille</b>			
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au gril à basse température Cuisson au four	1	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au gril à basse température Cuisson au four	1	Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
<b>Poisson</b>	Cuisson au gril à basse température	1	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.

**REMARQUE :** Pour une meilleure cuisson au gril, l'utilisation du four inférieur est recommandée.

# Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

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



## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter leur nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont à la position **OFF** (arrêt) et tirez-les hors des tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être lavés avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer. Remettez les boutons à la position **OFF** (arrêt) pour assurer un positionnement adéquat.

## Verrouillage des commandes

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

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

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre. Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais d'abrasif, quel qu'il soit. Réactivez les touches après le nettoyage.

## Tableau de commande

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

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

## Surfaces extérieures du four

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

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

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

## Surfaces peintes

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

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

## Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser<sup>MC</sup> permettent d'éliminer la rouille,

le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

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

## Surface de cuisson en émail vitrifié (certains modèles)

Le revêtement en émail vitrifié est robuste, mais pourrait s'endommager s'il est utilisé de façon inappropriée. Ce fini résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruits, tomate ou vinaigre) ne devraient pas être laissées sur le fini.

Si des produits acides se renversent sur la surface de cuisson

quand elle est chaude, utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour tout autre type d'éclaboussure (de graisse par exemple), lavez la surface refroidie avec de l'eau et du savon ou des nettoyants en poudre. Rincez bien. Polissez-la avec un chiffon doux.

# Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

## Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer ou de poudre à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de

l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

## Nettoyage à la vapeur (certains modèles)

Le nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les déversements mineurs au moyen d'eau, à une température inférieure que celle utilisée pour l'autonettoyage.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez

sur la touche **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur), puis sur **Start** (mise en marche). La porte du four se verrouille automatiquement. N'ouvrez pas la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes car cela réduirait les performances du nettoyage. À la fin du programme de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. Essuyez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté.

## Autonettoyage (certains modèles)

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports à fini lustré ou argenté, la sonde pour viande et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur la touche **Self Clean** (autonettoyage) pour lancer un cycle d'autonettoyage. La durée par défaut du cycle s'affichera. Il est possible de changer le temps de nettoyage entre 3 h et 5 h en utilisant les touches numériques pour entrer un temps distinct et en appuyant sur **Start** (mise en marche). Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) immédiatement après avoir appuyé sur la touche **Clean** (nettoyage). Le four s'arrête automatiquement lorsque l'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant de la cuisinière, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau très chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub<sup>MD</sup>. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte.

**IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

### Sur certains modèles :

Les éléments de surface se désactivent automatiquement pendant l'autonettoyage. Assurez-vous que toutes les commandes de la surface de cuisson sont éteintes en tout temps pendant le cycle d'autonettoyage. Tout élément de cuisson réglé en position de marche (On) au moment de la mise en marche du cycle d'autonettoyage s'allumera automatiquement une fois le cycle d'autonettoyage terminé, ce qui pourrait faire en sorte que la surface de cuisson reste « allumée » sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

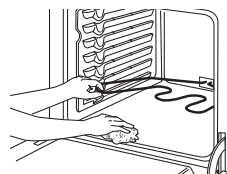
## Grilles

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

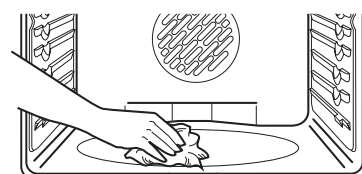
Les grilles peuvent devenir plus difficiles à glisser, tout particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

## Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ni l'élément du gril. Toutes les saletés brûlent lorsque les éléments chauffent. Pour nettoyer la sole du four lorsque l'élément de cuisson est exposé, soulevez doucement ce dernier. Sur certains modèles, l'élément de cuisson se situe sous la sole du four. Nettoyez la sole avec de l'eau tiède savonneuse.



Soulevez doucement l'élément de cuisson



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.

# Nettoyage de la surface de cuisson en verre

## Nettoyage quotidien normal

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

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
2. Une utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.
3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique directement sur la surface de cuisson.

4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon ne causant pas de rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

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



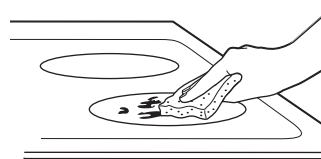
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement ou éclaboussure d'aliments. Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique.

## Résidus brûlés

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

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

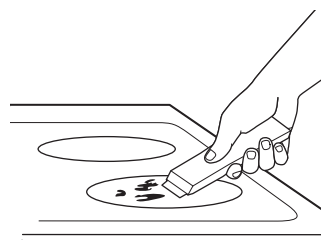
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



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

## Résidus tenaces, brûlés

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



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

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



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

## Traces métalliques et rayures

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

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

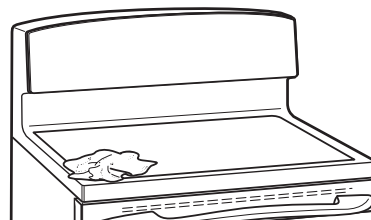
2. Si vous laissez l'eau contenue dans des ustensiles de cuisson possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

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

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

## Joint de la table de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de surface de cuisson autour du verre, placez un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec un produit nettoyant non abrasif.



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

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

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

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

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

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

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



# Lampe du four



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



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

## Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

### Pour retirer l'ampoule :

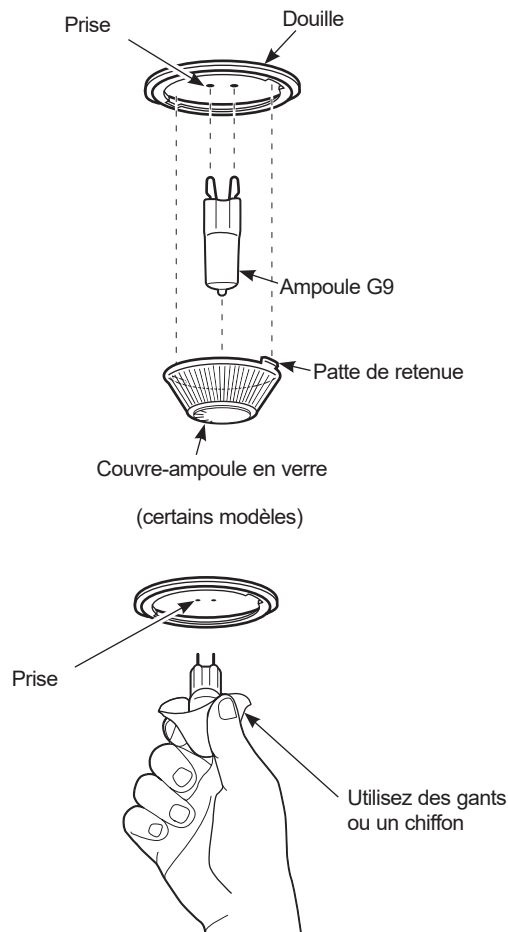
1. Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures de la douille. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

### Pour remplacer l'ampoule :

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

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

5. Rebranchez l'alimentation électrique du four.



## Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

### Pour retirer l'ampoule :

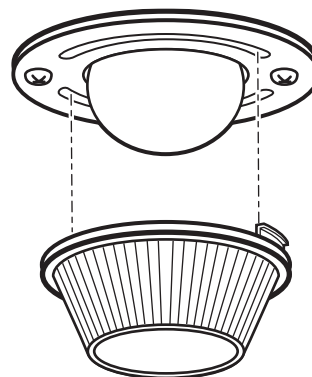
1. Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures de la douille. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.
2. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Pour remplacer l'ampoule :

1. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule pour électroménager de 40 watts. Insérez l'ampoule et tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvre-ampoule d'un quart de tour vers la droite.

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

3. Rebranchez l'alimentation électrique du four.

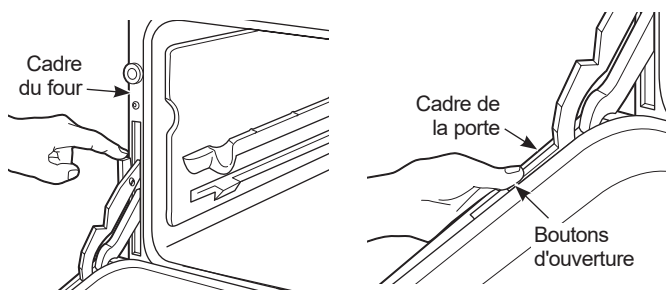


# Porte du four

## Porte amovible du four supérieur

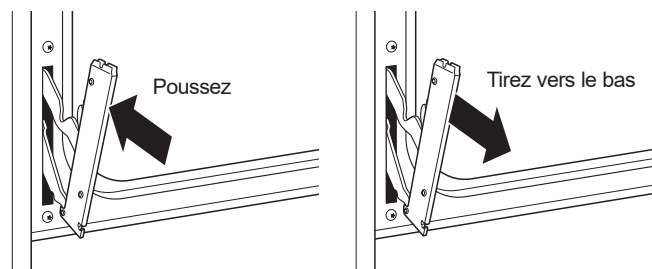
### Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez le dispositif de verrouillage de la charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Fermez la porte à un angle de 45 degrés (vous allez sentir la porte s'arrêter). Le dispositif de verrouillage de charnière entre en contact avec le cadre du four.
4. Sur chaque côté de la porte, appuyez sur les boutons d'ouverture de chaque charnière.
5. Soulevez la porte jusqu'à ce qu'elle soit sortie de la charnière.
6. Tirez légèrement sur les bras de charnière pour relâcher la pression sur les languettes de verrouillage.
7. Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières sur la charnière.
8. Poussez les charnières vers l'intérieur de l'appareil pour qu'elles soient fermées.



### Pour remettre la porte en place :

1. Tirez les charnières vers le bas, hors du cadre du four, en position d'ouverture complète.
2. Soulevez le dispositif de verrouillage de la charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Les charnières se relâchent à la position 45 degrés. Les dispositifs de verrouillage de la charnière entrent en contact avec le cadre du four.
4. Glissez la porte sur les charnières. Assurez-vous que les boutons ressortent.
5. Ouvrez la porte complètement.
6. Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières sur la charnière.
7. Fermez la porte du four.



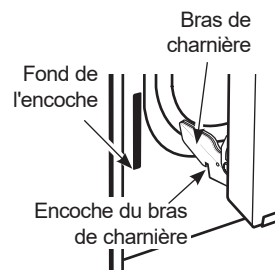
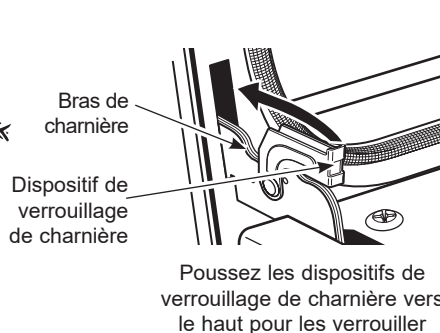
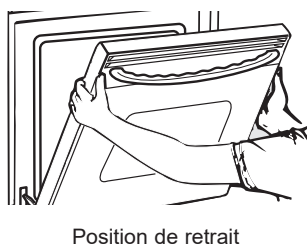
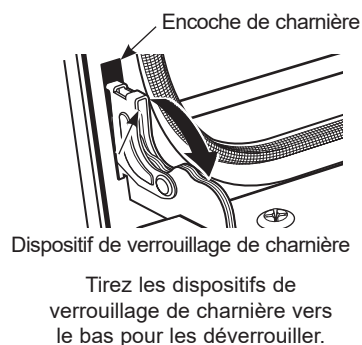
## Porte amovible du four inférieur

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

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

### Pour enlever la porte :

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



### Pour remettre la porte en place :


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

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

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

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

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Commandes du four double ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Bruits de crépitements ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière fait alterner les éléments chauffants en activant et désactivant les relais pour maintenir la température du four.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur l'utilisation de la minuterie.
La porte du four est tordue	La porte est mal positionnée.	La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez-la. Reportez-vous à la rubrique sur la porte du four de la section « Entretien et nettoyage ».
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	Appelez le service de réparation.
Le four ne se nettoie pas automatiquement (certains modèles)	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage de l'intérieur du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez la sur touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant <b>LOCKED</b> (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage de l'intérieur du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le message « LOCK DOOR » (verrouiller la porte) clignote sur l'afficheur	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
Le message « DOOR LOCK » (porte verrouillée) et l'icône  s'affichent lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez la sur touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La lettre « F— » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotant sur l'afficheur	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est désactivée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>Cancel/Off</b> (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage de l'intérieur du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur (certains modèles)	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour procurer une cuisson égale. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Cela est normal.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection).
L'affichage clignote	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure.
Impossible de faire s'afficher « SF » (fonctions spéciales)	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	Vous devez appuyer simultanément sur les touches <b>Broil Hi/Lo</b> (gril élevé/bas) et <b>Bake</b> (cuisson au four) pendant 3 secondes.
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de mise en marche	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche <b>Bake</b> (cuisson au four) et entrez la température désirée, ou sur la touche <b>Self Clean</b> (autonettoyage) et entrez la durée de nettoyage désirée.
Il est difficile de faire glisser les grilles de four	Les grilles argentées brillantes ont été autonettoyées.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam <sup>MD</sup> ou d'autre lubrifiant.
De la vapeur s'échappe de l'évent	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.







# Garantie limitée de la cuisinière électrique d'Électroménagers GE

## GEAppliances.com

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

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

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

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

## Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

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

## EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

Louisville, KY 40225, États-Unis

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

# Accessoires

## Vous manquez de quelque chose?

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

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

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

### Accessoires

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

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

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

### Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

### Fournitures de nettoyage

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

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique

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

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

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

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

## Service à la clientèle

### Site Web des électroménagers GE

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

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

### Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

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

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

### Demande de service

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

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

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

### Garanties prolongées

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

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

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

### Connectivité à distance

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

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

### Pièces et accessoires

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

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

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

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

### Pour nous joindre

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

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

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

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