



Single Oven Gas Ranges

Owner's Manual

Safety Information2

Warranty7

Assistance / Accessories 8

Using The Cooktop

In Case of a Power Failure10

Surface Burners10

Griddle12

Using The Oven

Oven Controls14

Oven Air Vents15

Special Features16

Sabbath Mode17

Cooking Modes18

Cookware Guidelines18

Aluminum Foil and Oven Liners18

Oven Racks19

Broil Drawer19

Cooking Guide20

Care and Cleaning

Cleaning the Oven21

Cleaning the Cooktop22

Cleaning the Door and Drawer25

Maintenance26

Troubleshooting Tips30

For a Spanish version of this manual, visit our website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____


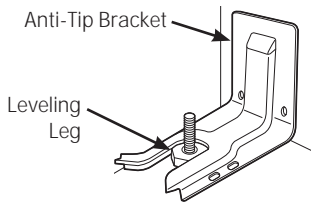
You can find the rating label on the front behind the range drawer.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE

	<p style="text-align: center;">⚠ WARNING</p> <p style="text-align: center;"><u>Tip-Over Hazard</u></p> <p>A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged. Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.</p>	
--	---	--

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.

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 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.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

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

▲ WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Self-clean ovens can cause low-level exposure to some of these substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

▲ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

▲ WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- 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.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, 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.
- Do not leave children 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 in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (CONT.)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- 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 surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch 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 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 burners, grates, 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.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at www.IsItDoneYet.gov and www.fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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.

⚠ 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 burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet, or flat tray. If necessary, 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

▲ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- 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 the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of 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 burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

▲ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

▲ WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- 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.
- 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.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- 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.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING


WARNING

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

(on some models)

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 porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- 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 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.
- 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.
- **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.


WARNING

BROIL DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS

(on some models)

- Do not leave paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the broil drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance online at your convenience!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

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.

GE Gas Range 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 www.geappliances.com/service_and_support/, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). 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 factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE improve its products by providing GE with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE, please advise your technician not to submit the data to GE at the time of service.

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

What GE will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, 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 warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

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

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Extended Warranties: Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

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

Have a question or need assistance with your appliance?

Try the GE Appliances website (www.geappliances.com/service_and_support/) 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, or even schedule service online.

Schedule Service: Expert GE repair service is only one step away from your door. Schedule your service online at www.geappliances.com/service_and_support/ or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

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 online today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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

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

Contact Us: Contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

**General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225**

Accessories

Looking For Something More?

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

To place an order visit us online at:

www.GEApplianceParts.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada)

or call **800.626.2002** (U.S.) **800.661.1616** (Canada)

The following products and more are available:

Accessories

Nickel Flat Rack	WB48X20249
Reinforced Nickel Flat Rack	WB48X20783
Self Clean Flat Rack	WB48X21508
Nickel Extension Rack	WB39X10040
Self Clean Extension Rack	WB48X21543
Broiler Pan (12 3/4" x 1 1/4" x 16 1/2")	WB48X10056G
Roasting Rack Accessory	WB48X5108
Cooktop Center Grate	WB31X24737
Nonstick Aluminum Griddle	WB31X24738
Reversible Cast-Iron Griddle	WB31X24998

Cleaning Supplies

CitruShine Stainless Steel Wipes	WX10X10007
Stainless Steel Polishing Cloth	WX10X307
Cerama Bryte® Burnt-On Grease Remover	WX10X320

Removing Protective Shipping Film and Packaging Tape

NOTE: Remove all protective packing before operating the range.

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. If adhesive residue remains, remove it by applying dish soap and water with a soft cloth.

Notes

In Case of a Power Failure

In the event of a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it. However, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath

the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

Surface Burners

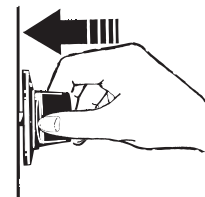
Lighting a Surface Burner

⚠ WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

Selecting a Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flames are too large for the pot

Using the Surface Burners

NOTES:

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Your rangetop has sealed gas burners that offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

The smallest burner is the simmer burner. A simmer burner turned down to LO provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The extra-large burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. Some models have a POWER BOIL™ setting especially designed for use with cookware with a diameter of 11 inches or larger.

Surface Burners (Cont.)

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat or as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow the cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check the cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Do not use stove top grills

Using a Wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Use a flat-bottomed wok.



Griddle (on some models)

Using Your Nonstick Aluminum Griddle

▲ WARNING Fire Hazard

- Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.
- Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.
- Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. For instruction on how to clean the griddle, see the Cleaning the Cooktop section.

Griddle Precautions:

- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.
- **Do not overheat the griddle.** Leaving the griddle burner on at Hi for an extended amount of time without food can damage the nonstick coating.
- Use only plastic, nylon, wooden utensils or SilverStone® kitchen tools to prevent marring of the coating.
- Never use knives or cut food on the griddle.
- Do not use metal utensils with sharp points or rough, sharp edges which might damage the griddle surface.
- Store carefully to prevent scratching.
- Do not place the griddle in a microwave oven.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven. Doing so will damage the nonstick coating. For instructions on how to clean the griddle, see the Cleaning the Cooktop section of this manual.

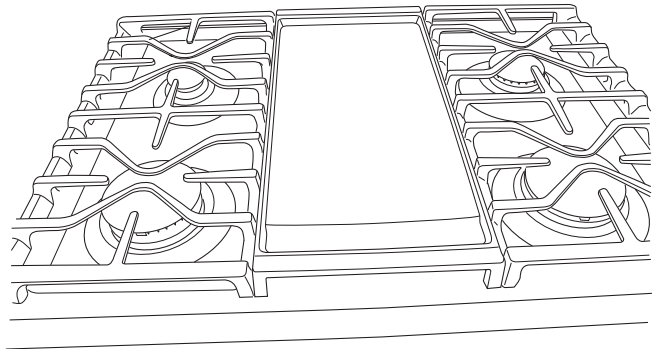
Griddle Placement

This griddle can only be used over the center oval burner. To position the griddle, remove the center grate (if present) and replace it with the griddle. Do not turn on the oval burner until you are certain the griddle has been positioned correctly.

Preheating the griddle - Preheat for 2-5 minutes on Hi before placing food on the griddle and then turn heat down to the cook setting.

Nonstick Aluminum Griddle

Type of Food	Cook Setting
Bacon	Med
Breakfast Sausage Links	Med
Fried Eggs	Lo
Hamburgers	Med-Hi
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Med
Pancakes	Med-Lo
Warming Tortillas	Med-Lo



Replace the center grate (if present) with the Nonstick Aluminum Griddle

Griddle (on some models) (Cont.)

Using Your Preseasoned Reversible Cast-Iron Griddle

The ribbed side of the reversible griddle can be used for food normally grilled.

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.

Griddle Precautions:

- Do not place the griddle in a microwave oven.
- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.

Griddle Placement

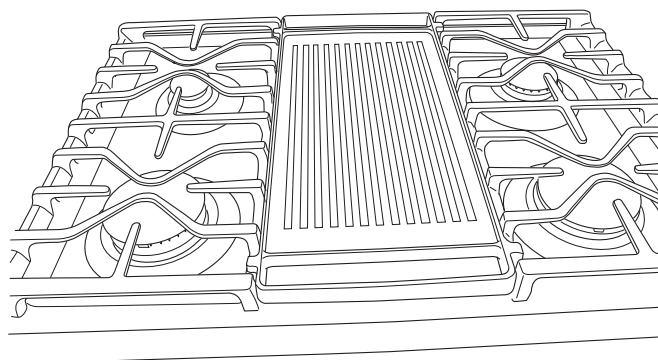
This griddle can only be used over the center oval burner. To position the griddle, remove the center grate (if present) and replace it with the griddle. Do not turn on the oval burner until you are certain the griddle has been positioned correctly.

Preheating the griddle - Preheat for 2-5 minutes on Hi before placing food on the griddle and then turn heat down to the cook setting.

Preseasoned Reversible Cast-Iron Griddle

Type of Food	Cook Setting
Bacon	Med
Breakfast Sausage Links	Med
Eggs	Lo
Grilled Cheese	Med-Lo
Hamburgers	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Warming Tortillas	Lo

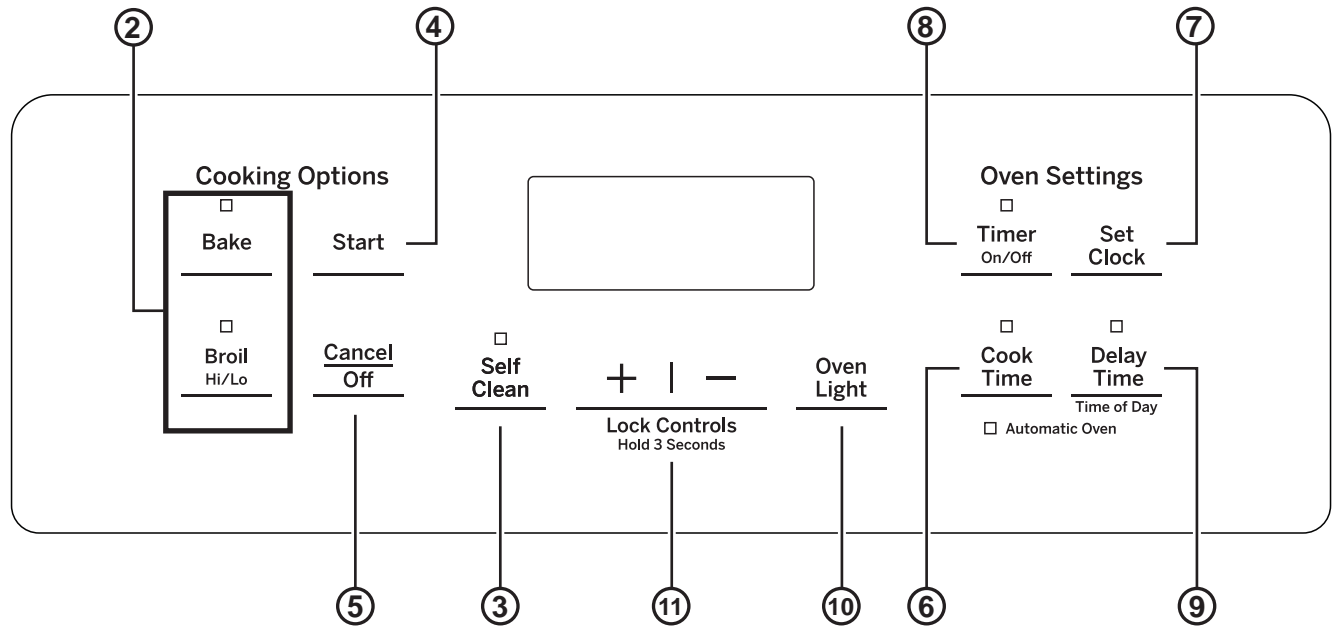
Cook settings may need to be reduced if the griddle is used for an extended time.



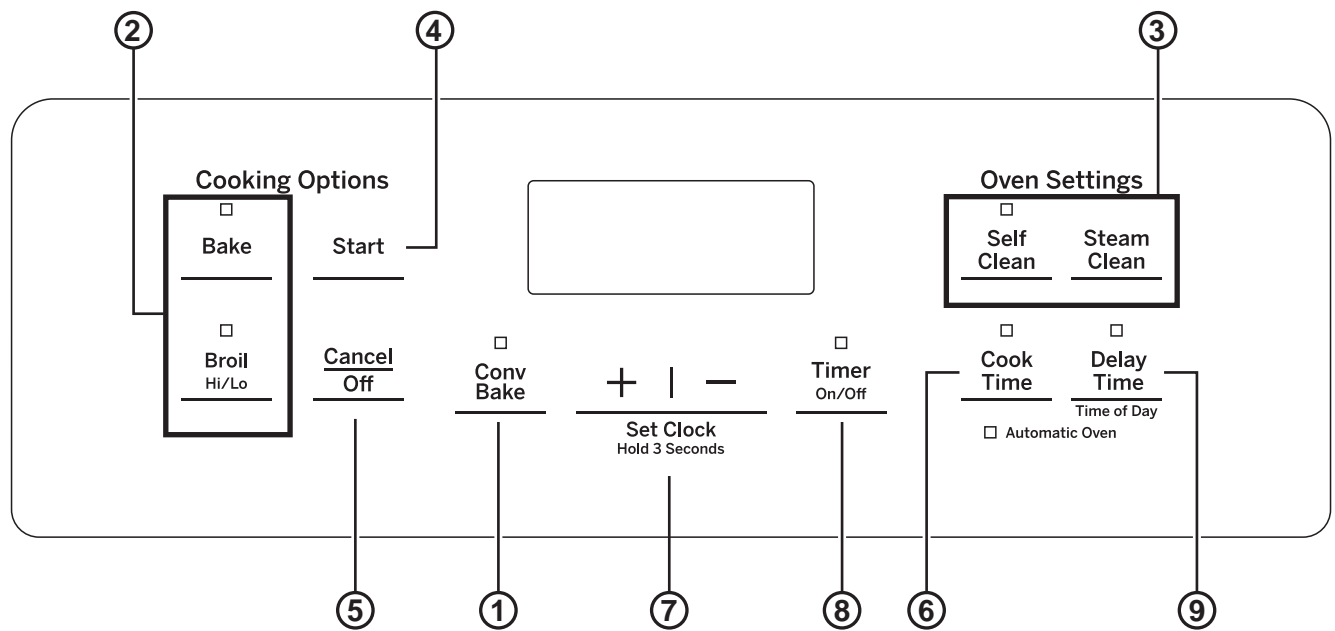
Replace the center grate (if present) with the Preseasoned Cast-Iron Reversible Griddle

Oven Controls

Non Convection



Convection



Oven Controls (Cont.)

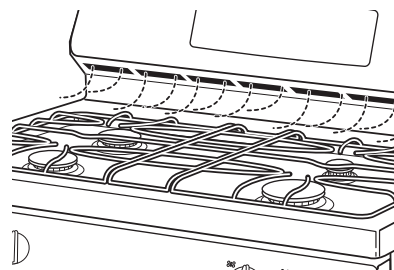
1. **Convection Bake (on some models):** Convection cooking uses increased air circulation to improve performance when baking on multiple racks. See the Cooking Modes section for more information.
2. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi and Broil Lo. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Clean (on some models):** There are two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
4. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning or timed function.
5. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
6. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Program the desired cooking mode and temperature and press **Start**. Then, press the **Cook Time** pad and use the number pads to program a cooking time in hours and minutes. Then, press **Start** again. This can only be used with Traditional Bake and Convection Bake.
7. **Clock:** Sets the oven clock time and clock display (on some models). To set the clock display (on/off), press the **Set Clock** pad (on some models) once. If your model does not have a **Set Clock** pad, see the Special Features section for instructions on how to adjust the clock display. To set the clock time, press both the **+** and **-** pads and hold for 3 seconds or press the **Set Clock** pad until the display is flashing. Use the **+** and **-** pads to adjust the clock. Press **Start** to save the time.
8. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the **+** and **-** pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
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 **+** and **-** pads to program the time of day for the oven to turn on. Then press the desired cooking mode pad, use the **+** and **-** pads to adjust the temperature, then press **Start**. After **Start** has been pressed, a cook time may also be programmed if desired. Once the Delay Time has been programmed, the start time set for the oven will be displayed until that time is reached. Then, either the cook time (if programmed) or the temperature will be displayed. Delay Time can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and the Clean modes (on some models).

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 at room temperature for more than 1 hour before or after cooking, as this may promote the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off, because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
10. **Oven Light (on some models):** Turns the oven light on or off.
11. **Lock Controls (on some models):** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and both the **+** and **-** pads and hold for 3 seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



Vent appearance and location vary.

Special Features

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

- Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds.
- “SF” will appear in the display.
- For instructions on how to select different features, refer to the section below that corresponds to the special feature of interest.
- When the change has been made, press the **Start** key to save the change and exit the special features menu.

Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven 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 every cooking mode except broil.

After entering the special features menu, press the **Bake** pad to enter the temperature adjustment mode. A number between 35 and - 35 will display. Use the **+** or **-** pads to set the desired temperature adjustment. Press the **Start** pad to save the temperature adjustment.

12-Hour Auto Shut-Off and Sabbath

12-hour auto shut-off turns off the oven after 12 hours of continuous operation. The 12-hour auto shut-off may be “on” or “oFF.” For details on the “sAb” option, see the Sabbath Mode Section. Enter into the special features menu as outlined above and repeatedly press the **Set Clock** pad until the desired setting is displayed. If your model does not have a **Set Clock** pad, then repeatedly press the **Cook Time** pad until the desired setting is displayed. Press the **Start** pad to save the setting.

Clock Display (on some models)

This feature specifies if the time of day is displayed. The clock display may be “on” or “oFF.” If your model has a **Set Clock** pad, see the Oven Controls section for instructions on adjusting the display. If your model does not have a **Set Clock** pad, enter into the special features menu as outlined above. Press the **Timer** pad to see the current setting. Press the **Timer** pad again to change the setting. Press the **Start** pad to save the display setting.

Increment/Decrement Speed

A setting (i.e. temperature) may be rapidly adjusted by pressing and holding the **+** or **-** pad. To adjust the increment/decrement speed, enter into the special features menu as outlined above. Press the **+** pad to increase the speed or press the **-** pad to decrease the speed. Settings vary from 1 (slowest) to 5 (fastest). Press the **Start** pad to save the speed setting.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with standards set forth by Star K. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. All tones are disabled in the Sabbath mode; however the oven light is not disabled, so the light should be removed to ensure it does not come on when the door is opened. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "SF" will appear in the display. Press the **Set Clock** pad until "SAb" appears in the display and then press **Start**. If your model does not have a **Set Clock** pad, then press the **Cook Time** pad until "SAb" appears in the display and then press **Start**. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. Continuous bake or timed bake can now be set as outlined below.

Start a Continuous Bake

Press **Bake**, if a temperature other than 350F is desired then press the + or - pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. After a delay, a second bracket "]" will appear in the display indicating that the oven is baking.

Adjusting the Temperature

Press **Bake**, then press the + or - pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. An oven thermometer can be used if some indication of temperature setting is desired.

Start a Timed Bake

Press **Cook Time**, then press the + or - pads to adjust the cook time in one minute increments. Press **Bake**, if a temperature other than 350F is desired then press the + or - pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then 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.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "SF" will appear in the display. Press the **Set Clock** pad until "On" appears in the display and then press **Start**. If your model does not have a **Set Clock** pad, then press the **Cook Time** pad until "On" appears in the display and then press **Start**. The display will change from a single bracket "]" to the time of day indicating that the Sabbath mode has been exited.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs during when 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.

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.

Bake

The bake mode is for baking and roasting. This mode uses heat only from the lower burner. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven before inserting food. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven. To use this mode, press the **Bake** pad, use the **+** and **-** pads to adjust the temperature, then press **Start**.

Broiling Modes

Always broil with the oven door and drawer closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on the upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting.

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 burner when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a lower rack position or by using the Broil Lo mode.

Broil Hi

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

Convection Bake (on some models)

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode. To use this mode press the **Conv Bake** pad, use the **+** and **-** pads to adjust the temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

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 the 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.

Aluminum Foil and Oven Liners

▲ CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can block airflow or melt, resulting in damage to the product and risk of carbon monoxide poisoning, 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.

Oven Racks

Rack Positions

Your oven has six rack positions in the main oven. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting the 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 sufficient space between pans to allow air to flow. This may improve cooking evenness.

Removing and Replacing Racks

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

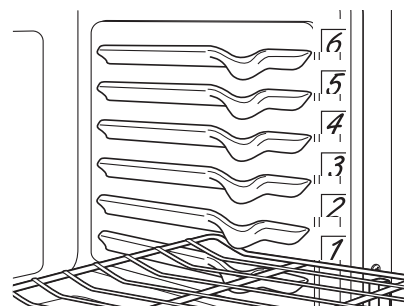
To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

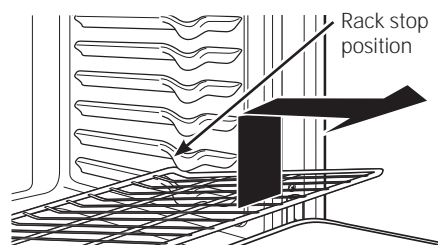
Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean cycle. To improve sliding conditions, use a soft cloth or paper towel to rub vegetable oil on the left and right edges of the racks and/or rack supports.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal cooking performance.

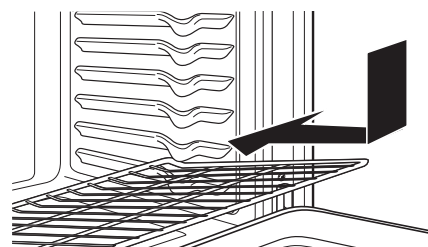
See the Assistance/Accessories section for instructions on ordering additional racks.



Rack positions



Removing racks

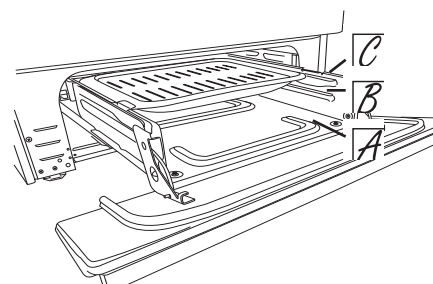


Replacing racks

Broil Drawer (on some models)

Always use the broil pan and grid that comes with your range.

The broil drawer has the three broiling positions shown to the right. To broil in position B or C, slide the pan into the drawer such that the handles rest on the supports. For broiling in position A, place the pan directly on the bottom of the broil drawer. For better searing, use the rack positions that places the food closest to the broil burner. Move food down or use Broil Lo mode for more doneness/less searing.



Broil drawer positions (on some models)

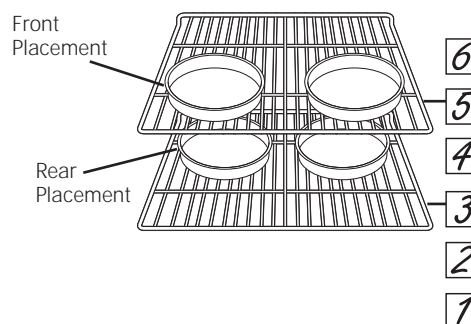
Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	4 or 5	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	2	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Bake	2 Racks - 3 and 5 3 Racks - 2, 4 and 6	Ensure adequate airflow. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6 or C	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Steaks & Chops	Broil Hi	6 or C	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Roasts	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	4 or B	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	4 or B	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Whole turkey	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	6 or C (1/2 inch thick or less) 5 or B (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	4 or 5	Use shiny cookware.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5 2, 4 and 6	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

*When baking four cake layers at a time, stagger the pans as shown to the right so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at www.IsItDoneYet.gov. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal cooking performance.



Cleaning the Oven

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

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Steam Clean or Self Clean modes (on some models).

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as 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 mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. 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.

Steam Clean Mode (on some models)

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

To use the Steam Clean feature:

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

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

Self Clean Mode (on some models)

Read the 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. For a moderately soiled oven, run a 3 hour self clean cycle. For a heavily soiled oven, run a 5 hour self-clean cycle. Only self-clean (black) racks and grates may remain in the oven during the self-clean cycle. All other items, including nickel plated (silver) racks, should be removed. If nickel plated racks are left in the oven during a self-clean cycle, the racks will tarnish. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide. See the Oven Racks section for lubrication instructions.

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.

To use the Self Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven and interior door.
3. Remove all items other than self-clean (black) racks and grates, if desired. See Cleaning the Cooktop to determine if your grates may be self-cleaned and for important details regarding grate placement.
4. Close and latch the door
5. Press the **Self Clean** pad, set a time between 3 and 5 hours, and then press **Start**.

You cannot open the door during the self-clean cycle. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. At the end of the self-clean cycle, allow the oven to cool, unlatch the door and wipe any ash out of the oven.

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 mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. 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.

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

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Self-clean (black) oven racks may remain in the oven during the self-clean cycle. Nickel-plated (silver) racks should not remain in the oven during the self clean cycle. Doing so will tarnish the racks. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide.

After cleaning the racks, use a soft cloth or paper towel to rub a small amount of vegetable oil on the left and right edges of the rack. This will ensure the racks are easy to slide in and out of the oven

Cleaning the Cooktop

Control Panel and Knobs

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water. 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.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

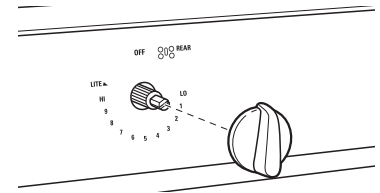
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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, read the Assistance/Accessories sections at the beginning of this manual.

For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly outwards once the knobs are in the OFF position. Do not pull knobs up or down or hang objects on them. This can damage the gas valve shaft. The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

To replace knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push inward until the knob is securely fastened. All knobs are interchangeable



Surface burner knob

Cooktop Surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the cooktop surface. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. 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.

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

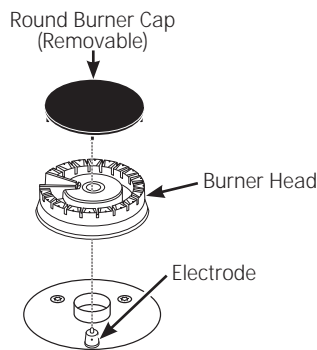
If your model has a stainless steel cooktop surface, refer to the Stainless Steel Surface cleaning instructions featured in the Control Panel and Knobs section.

Cleaning the Surface Burners

Turn all controls off. Allow the cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

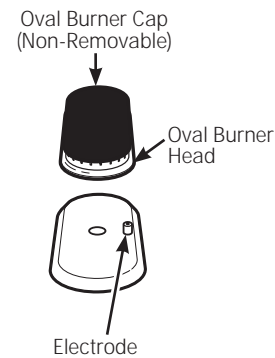
Removing Surface Burners

CAUTION Do not attempt to remove oval burner cap from burner head.



Round Burner

The burner cap and burner head can be lifted off the cooktop and separated from one another.



Oval Burner (on some models)

The burner cap is permanently attached to the burner head. The cap and head assembly can be lifted off the cooktop.

Cleaning the Cooktop (Cont.)

Cleaning the Surface Burners (Cont.)

Cleaning the Burner Caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

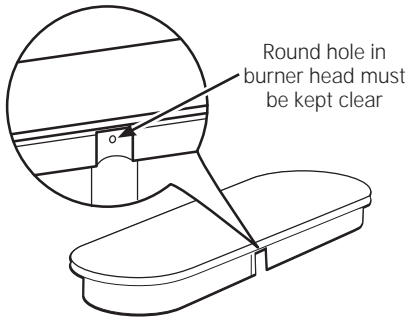
Cleaning the Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.



For proper ignition, make sure the small hole in the notch that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it.

Replacing Surface Burners

Before replacing the burner caps, heads and oval head/cap assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

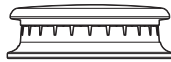
Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is NOT properly seated.

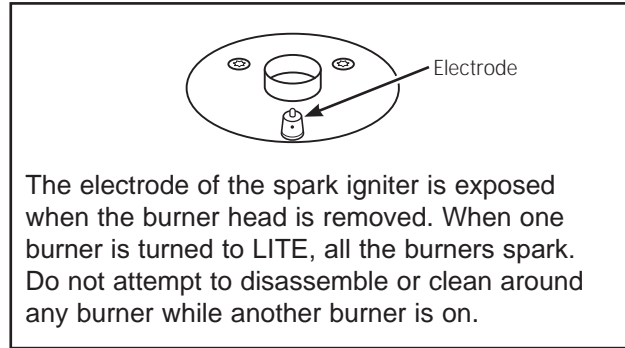


Burner cap is properly seated.

CAUTION

Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Avoid hitting the electrode with anything hard or it could be damaged.



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

Cleaning the Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Manual Cleaning

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

Self Clean Mode (on some models)

If your grates do not have rubber bumpers on their bottom surface, they may be cleaned in the oven using the self-clean cycle. Do not attempt to clean your grates in the oven if your grates have rubber bumpers. Doing so will destroy the rubber bumpers and may affect the function of your surface burners.

Porcelain-coated grates may gradually dull if continually exposed to self-clean temperatures.

If your oven is equipped with self-clean (black) racks, it is recommended to follow the instructions for placing grates on racks. If your oven is equipped with nickel-plated (silver) racks, it is recommended to follow the instructions for placing grates on the oven bottom. Nickel-plated racks should not remain in the oven during the self clean cycle. Doing so will tarnish the racks. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide. See the Oven Rack section for lubrication instructions.

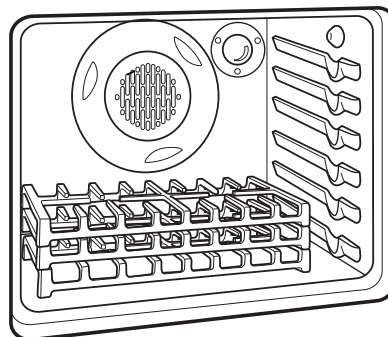
NOTE: When placing or removing grates from the oven, do not slide the grates on the racks or oven bottom. Doing so could damage the enamel on the racks or oven bottom.

To self-clean your grates on self-clean racks:

1. Insert racks in positions 1, 3, and 5 or positions 2 and 4.
2. Gently place one grate on each rack.

To self clean your grates on the oven bottom:

1. Remove all oven racks.
2. Gently place one grate on the center of the oven bottom with the grate oriented in the upright position. Stack remaining grate(s) as shown below. Do not place or stack grates in any other configuration.



Once the grates are placed in the oven, operate the self-clean cycle per the instruction in the Cleaning the Oven section.

NOTE: Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

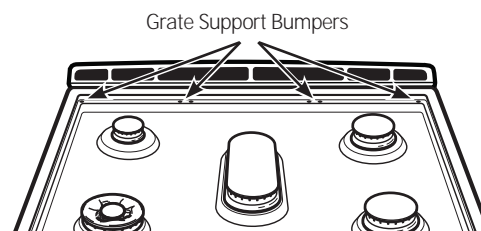
Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

Grate Support Bumpers (on some models)

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by calling 1.800.GE.CARES.

To insert the new bumpers, simply place the cone-shaped end of the bumper into the hole in the cooktop and push down while gently twisting the bumper.



Griddles (on some models)

Nonstick Aluminum Griddle: Wash your griddle with dish soap and hot water. If necessary, scrub with a non-abrasive plastic pad.

Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven. Doing so will damage the nonstick coating.

Cleaning the Door and Drawer

Cleaning the Oven Door

Cleaning the Door Interior

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dish soap over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad. Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

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

Cleaning the Door Exterior

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Do not use this method on any other 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, read the Assistance/Accessories sections at the beginning of this manual.

Removable Storage Drawer (on some models)

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

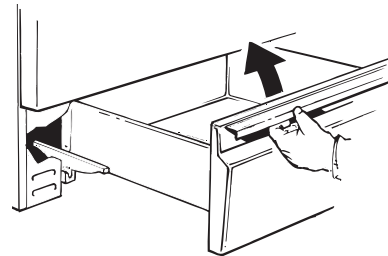
The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

Removing the Storage Drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer upward and pull the drawer free of the range.

Replacing the Storage Drawer:

1. Rest the drawer slides on the range stops.
2. Push directly backward until the drawer drops into place.
3. Slide the drawer all the way into the oven.



The storage drawer may be removed for cleaning under the range.

Maintenance

Oven Light

⚠ WARNING

SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven 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.

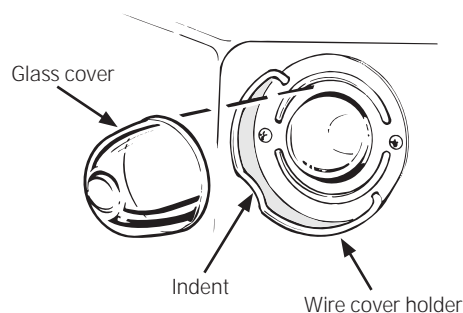
⚠ CAUTION

Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily. See the Lift-Off Oven Door section for detailed oven door removal instructions.

Replacing the Light Bulb:

1. Disconnect electrical power to the range.
2. Hold the glass cover stable, so it doesn't fall when released.
3. Slide near the indent of the cover holder until the cover is released. **Do not remove any screws to release the glass cover.**
4. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb. **Do not touch hot bulb with hand or wet cloth. Only remove bulb when it is cool.**
5. Hold glass cover stable over new bulb.
6. Pull the wire cover holder near the indent until the indent in the wire cover holder is located in the indent of the glass cover.
7. Connect electrical power to range.



Maintenance (Cont.)

Lift-Off Oven Door

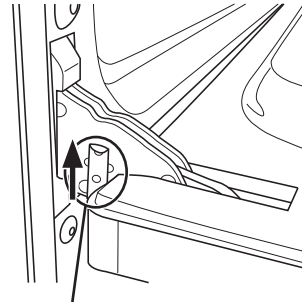
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

⚠ WARNING

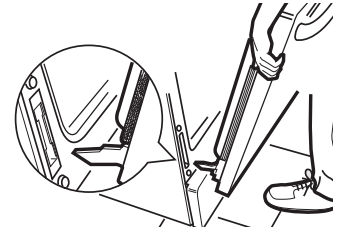
If improperly removed, oven door hinges may suddenly close and can cause personal injury to appendages near the hinge. Follow instructions below to avoid a risk of injury when removing and re-installing the oven door.

Removing the Door:

1. Fully open the oven door.
2. On each hinge, slide the hinge lock up, making sure it snaps into its fully raised position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the handle.
4. Close the door until the top of the door is approximately 3" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



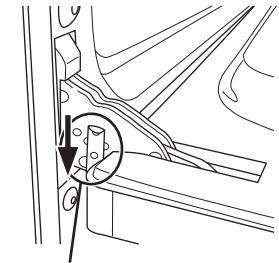
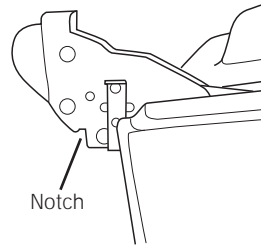
Pull hinge locks up to unlock



Removal position

Replacing the Door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the handle.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the hinge arms are not seated correctly. Lift the door off the range and repeat Step 2.
4. Push the hinge locks down to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks down to lock

Notes

Notes

Troubleshooting tips ... Before you call for service

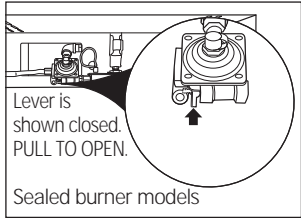
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one.	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully and use rack positions recommended in the Cooking Guide. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Special Features section.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect.	See the Cooking Guide.
	Rack is not level.	See the Installation Instructions for directions on leveling your range.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
Food does not broil properly	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode. See the Cooking Guide.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack position suggestions.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
Aluminum foil on the broil pan has not been fitted properly or slit to drain grease.		If using aluminum foil on broil pan, wrap tightly and add slits conforming to those in the pan to allow grease to drain.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven and/or display appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
	The clock is turned off.	See the Oven Controls or 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.
Range is making a "clicking" noise when using my oven.	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware, food, and/or number of racks in oven.	Cookware, food, and racks in the oven will cause differences in preheat times. Remove excess items to reduce preheat time.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool below the unlocking temperature. Wipe the excess soil and reset the clean cycle.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Strong “burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section. This is temporary.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven latch will not open.	The temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool below the unlocking temperature.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean or steam-clean cycle has been selected but the door is not locked.	Lock the oven door.
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function code repeats, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.
Clock flashes due to a power outage	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Lock Controls or Control Lockout feature is activated		If LOC ON appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Oven Controls section.
Surface Burners do not light	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning section.
	Burner slots near the electrode, or the round lighter port on the oval burner, may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning section.
	Food residue on electrode	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning section.
Burner flames are very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If range is connected to Propane gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but bake and broil burners do not.	Gas to the oven burners may have been shut off.	<p>The oven gas shut-off is located on the gas regulator near the gas line attachment to your range. Locate it and flip the lever.</p> 
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning of the range section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight or redistribute drawer contents.



Cuisinières à gaz à four simple

- Sécurité2
- Garantie.....7
- Assistance / Accessoires8
- Utilisation de la surface de cuisson**
 - En cas de panne de courant..... 10
 - Brûleurs de surface 10
 - Plaque chauffante 12
- Utilisation du four**
 - Commandes du four 14
 - Événements du four 15
 - Fonctions spéciales 16
 - Mode sabbat..... 17
 - Modes de cuisson..... 18
 - Directives relatives aux ustensiles de cuisson 18
 - Papier d'aluminium et protections pour four 18
 - Grilles de four..... 19
 - Tiroir du gril 19
 - Guide de cuisson..... 20
- Entretien et nettoyage**
 - Nettoyage du four..... 21
 - Nettoyage de la surface de cuisson 22
 - Nettoyage de la porte et du tiroir 25
 - Entretien..... 26
- Enregistrement du produit** 29
- Dépannage** 32

Manuel de l'utilisateur

Modèles

- JCGB660
- JCGB700
- JCGB720

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située à l'arrière de la porte du tiroir de la cuisinière.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce manuel n'est pas suivie à la lettre, il pourra en résulter un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

- Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez pas d'allumer un appareil, quel qu'il soit.
 - Ne touchez à aucun commutateur électrique; n'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT



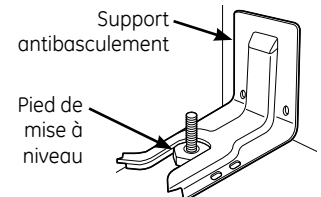
Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir. Assurez-vous que le support antibasculement est installé solidement et qu'il est bien enclenché.

Assurez-vous que le support antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée.

N'utilisez pas la cuisinière lorsque le support antibasculement n'est pas installé/enclenché.

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

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.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

⚠ AVERTISSEMENT Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres anomalies au système reproductif.

Les cuisinières autonettoyantes peuvent causer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le monoxyde de carbone, pendant le cycle de nettoyage. L'exposition à ce gaz peut être réduite par la ventilation de la pièce (ouverture d'une fenêtre, utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte).

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT **NE vous servez JAMAIS de cet appareil comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.**

- Cet appareil ne doit être utilisé uniquement qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur de cuisinières à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est préréglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation au GPL. Ces réglages, s'ils sont nécessaires, doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la cuisinière pour pouvoir le fermer si nécessaire.
- Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120 V. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité personnelle de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil.
- 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).
- Afin d'éviter qu'il ne s'enflamme, assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner.
- 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 coupures pourraient en résulter.
- Ne laissez pas les enfants 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 dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière – les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (SUITE)

- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, au bas de la cuisinière sous le tiroir-réchaud, sous le tiroir de cuisson ou la plaque de protection.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées isolantes entrer en contact avec les brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure 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 l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures et de même que les interstices situés 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.
- 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 et 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.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves, voire la mort.

▲ AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

Sinon, vous pourriez subir de graves blessures ou déclencher un incendie.

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

▲ 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. Éteufez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de dimension appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse à usage général, au besoin.
- 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON**

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface à des réglages moyens ou élevés. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- 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 la 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 dimensions appropriées. Évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez un ustensile qui correspond à la dimension du brûleur. Les flammes du brûleur devraient être réglées de façon à ne pas dépasser le fond de l'ustensile. Des flammes trop intenses peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en vitrocéramique, assurez-vous qu'ils sont compatibles avec cette surface de cuisson à défaut de quoi, ils 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, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.
- N'utilisez pas de wok doté d'un anneau-support en métal. L'anneau pourrait emprisonner la chaleur et empêcher l'air d'atteindre les brûleurs, ce qui pourrait entraîner l'émission de monoxyde de carbone. N'essayez pas de soulever la surface de cuisson. Cela pourrait endommager le conduit d'alimentation en gaz des brûleurs de surface et conduire à une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lorsque vous désactivez le dispositif de verrouillage des commandes (certains modèles), assurez-vous que les commandes de la surface de cuisson sont à la position d'arrêt (OFF). Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une quelconque partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication par monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque d'incendie.

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

NE couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou passages d'air situés au bas du four. NE recouvrez JAMAIS totalement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou des protections pour four. Vous bloqueriez la circulation de l'air à travers le four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de protection sur la sole du four. Ces matériaux pourraient piéger la chaleur et entraîner la production de fumée ou déclencher un incendie.

- 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.
- 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 la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, prenez garde de ne pas toucher les surfaces chaudes.
- 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 laissez rien sur la surface de cuisson près de l'évent du four. Ces articles pourraient surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte du four est ouverte. En raison du risque de surchauffe des boutons de commande, on ne doit pas faire griller d'aliments avec la porte ouverte.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (certains modèles)

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

AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR DU GRIL (certains modèles)

- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir du gril. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Merci! ... d'avoir acheté un électroménager de marque GE.

Enregistrez votre appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!

<http://www.geappliances.ca/en/support/register-your-appliance/>
<http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager/>

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.

Garantie de la cuisinière à gaz GE

www.electromenagersGE.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le www.electromenagersge.ca/soutien/ ou appelez au 1-800-561-3344. 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 GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide 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 GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à GE au moment de la réparation.

Pendant une période de un an à compter de la date d'achat d'origine, MC Commercial remplacera toute pièce de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an, MC Commercial fournira également, sans frais, toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que MC COMMERCIAL 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, modifié ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, 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.
- 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 est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par MC Commercial 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 MC Commercial.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, Ontario

Garanties prolongées : Procurez-vous une garantie prolongée 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 à

<http://www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty/>
<http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee/>

Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau. Les services à domicile GE seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil?

Visitez le site Web des électroménagers GE (www.electromenagersge.ca/soutien/), ouvert 24 heures sur 24, tous les jours! Pour un service encore plus pratique et rapide, vous pouvez maintenant télécharger des manuels, commander des pièces ou même faire une demande de réparation en ligne.

Demande de réparation : Pour bénéficier du service de réparation de GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez également effectuer une demande de réparation en ligne au www.electromenagersge.ca/soutien/ ou en téléphonant au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.

Pièces et accessoires : Les personnes possédant les compétences nécessaires pour réparer elles-mêmes leur appareil peuvent recevoir les pièces et les accessoires directement à la maison (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures sur 24, tous les jours, ou par téléphone au 1-800-661-1616 pendant les heures d'ouverture normales.

Les directives stipulées 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, car une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Contactez-nous : Communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

**General Manager, Customer Relations
MC Commercial Inc.
1 Factory Lane
Moncton (Nouveau-Brunswick)
E1C 9M3**

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

Pour passer une commande, visitez notre site Web à :

www.GEAppliancesParts.com (É.-U.) ou www.electromenagersge.ca (Canada)

ou encore, téléphonez au 1-800-626-2002 (É.-U.) 1-800-661-1616 (Canada)

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

Accessoires

Grille plate en nickel	WB48X20249
Grille plate renforcée en nickel	WB48X20783
Grille plate résistant à l'autonettoyage	WB48X21508
Grille coulissante en nickel	WB39X10040
Grille coulissante résistant à l'autonettoyage	WB48X21543
Lèche-frite (12¼ po x 1¼ po x 16½ po) (32,4 cm x 3,2 cm x 41,9 cm)	WB48X10056G
Grille de rôtissage	WB48X5108
Grille centrale de surface de cuisson	WB31X24737
Plaque chauffante antiadhésive en aluminium	WB31X24738
Plaque chauffante réversible en fonte	WB31X24998

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine pour acier inoxydable	WX10X10007
Chiffon de polissage pour l'acier inoxydable	WX10X307
Nettoyant de graisse calcinée Cerama Bryte ^{MD}	WX10X320

Retrait de la pellicule protectrice et du ruban adhésif d'emballage

REMARQUE : Enlevez tout le matériel d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.

Attrapez 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. Si des résidus d'adhésif restent collés, retirez-les en appliquant du détergent à vaisselle et de l'eau à l'aide d'un chiffon doux.

Notes

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, le four ne fonctionnera pas. N'essayez pas de vous en servir. En revanche, il est possible d'allumer les brûleurs de la surface de cuisson avec une allumette. En prenant de grandes précautions, tenez une allumette près des orifices se trouvant sous le brûleur, puis

tournez lentement le bouton à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs continueront à fonctionner normalement.

Brûleurs de surface

Pour allumer un brûleur de surface



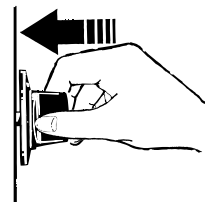
AVERTISSEMENT

Les brûleurs doivent être utilisés uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'ustensiles de cuisson. Les flammes des brûleurs non couvertes par un ustensile de cuisson peuvent présenter des risques d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés de l'ustensile de cuisson. Sinon, vous pourriez subir de graves blessures.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont au bon endroit et bien assemblés avant de les allumer.

Choisissez un brûleur et repérez le bouton de commande correspondant. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position LITE (allumage).

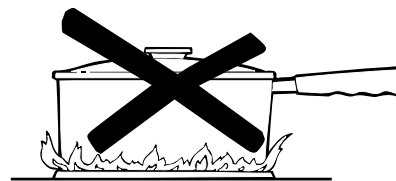
Vous entendrez un petit « clic » produit par l'étincelle électrique lorsqu'elle allume le brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur LITE (allumage), tous les brûleurs produisent des étincelles. Des étincelles sont produites tant que le bouton demeure positionné sur LITE (allumage). Lorsque le gaz est allumé, tournez le bouton pour ajuster la dimension des flammes.



Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position LITE (allumage).

Sélectionner une dimension de flamme

Regardez les flammes, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsque vous souhaitez une montée en chaleur rapide, faites correspondre la dimension des flammes du brûleur aux dimensions de l'ustensile utilisé. Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile ne le feront pas chauffer plus vite et peuvent être dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile.

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser votre main, une poignée isolante ou un chiffon de nettoyage.

Votre surface de cuisson est équipée de brûleurs au gaz pratiques, faciles à nettoyer et polyvalents, qui peuvent être utilisés pour une large gamme de cuissons.

Le plus petit est un brûleur de mijotage. Le brûleur de mijotage réglé à la position LO (bas) procure un rendement de cuisson tout indiqué pour les aliments requérant un temps de cuisson prolongé à feu doux, comme les sauces.

Le très grand brûleur est conçu pour faire bouillir rapidement de grandes quantités de liquide. Certains modèles comportent le réglage POWER BOIL^{MD} conçu spécialement pour les ustensiles de cuisson de 11 po (27,9 cm) et plus.

Brûleurs de surface (suite)

Ustensiles pour surface de cuisson

Aluminium : Les ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent plus rapidement et de manière plus uniforme. La plupart des aliments dorent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles bien ajustés lorsque vous cuisinez avec une petite quantité d'eau.

Acier inoxydable : Lorsqu'il est utilisé seul, ce métal conduit mal la chaleur. Il est généralement combiné au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer ses propriétés de conduction de la chaleur. Les poêles en alliage sont généralement satisfaisantes si elles sont utilisées à moyenne chaleur, comme il est recommandé par le fabricant.

Fonte : Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles donnent des résultats de cuisson satisfaisants.

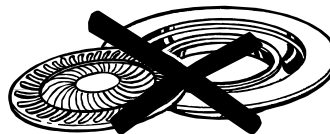
Émail : Dans certaines conditions, l'émail de certains ustensiles de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

Verre : Il existe deux types d'ustensile en verre : ceux recommandés pour les fours et ceux pour les surfaces de cuisson (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit très lentement la chaleur.

Vitrocéramique résistant à la chaleur : Elle peut être utilisée avec le four ou la surface de cuisson. Ce matériau conduit la chaleur et refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant de l'ustensile pour vous assurer qu'il peut être utilisé avec une cuisinière à gaz.

Grilles pour dessus de cuisinière

N'utilisez pas une grille pour dessus de cuisinière du commerce sur vos brûleurs à gaz. Ce type de grille pourrait compromettre la combustion et produire des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes. Ceci pourrait présenter des risques pour votre santé.



N'utilisez pas de grilles pour dessus de cuisinière.

Utilisation d'un wok

Utilisez seulement un wok à dessous plat de 14 po (35,6 cm) ou moins. Assurez-vous que le wok est posé bien à plat sur la grille.

N'utilisez pas de support pour wok. Mettre le support sur un brûleur ou une grille peut entraîner un mauvais fonctionnement du brûleur et engendrer un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui autorisé par les normes actuelles. Ceci pourrait présenter des risques pour votre santé.



Utilisez un wok à fond plat.



Plaque chauffante (certains modèles)

Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez des aliments gras. Les projections de graisse peuvent provoquer un incendie.
- Ne déposez aucun objet sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs autour de la plaque chauffante peut chauffer celle-ci et provoquer un incendie.
- N'installez et n'enlevez la plaque chauffante que lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de surface sont en position d'arrêt (OFF).

Votre plaque chauffante procure une surface de cuisson de grande dimension pour les viandes, les crêpes et d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle à frire. Avant la première utilisation, rincez la plaque à l'eau chaude et asséchez-la complètement. Pour obtenir des instructions sur le nettoyage de la plaque chauffante, reportez-vous à la section « Nettoyage de la surface de cuisson ».

Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

- N'utilisez pas d'huile sur la plaque chauffante pendant une durée prolongée. Cela pourrait provoquer des taches indélébiles et/ou des fissures à la surface de la plaque.
- **Ne surchauffez pas la plaque chauffante.** Laisser longtemps le brûleur de la plaque chauffante au réglage de chaleur élevé (Hi) sans y placer d'aliments peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez que des ustensiles en plastique, nylon ou bois, ou des ustensiles SilverStone® pour ne pas rayer le revêtement.
- N'utilisez jamais de couteaux et ne coupez rien sur la plaque chauffante.
- Évitez d'utiliser des ustensiles à bout pointu ou tranchants qui pourraient endommager la surface de la plaque chauffante.
- Prenez garde de ne pas la rayer lorsque vous la rangez.
- Ne mettez pas la plaque chauffante au four à micro-ondes.
- Si quelque chose s'est renversé sous la plaque chauffante, nettoyez-la aussi vite que possible pour éviter que le produit renversé ne brûle.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque chauffante, cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse une fois qu'elle a refroidi.
- Ne lavez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans le four autonettoyant. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Pour obtenir des instructions sur le nettoyage de la plaque chauffante, reportez-vous à la section « Nettoyage de la surface de cuisson ».

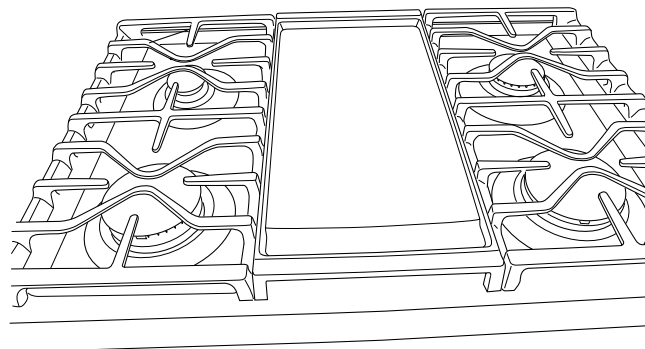
Positionnement de la plaque chauffante

La plaque chauffante peut uniquement être utilisée sur le brûleur ovale du centre. Pour placer la plaque chauffante, retirez la grille centrale (le cas échéant) et remplacez-la par la plaque chauffante. Allumez le brûleur ovale uniquement lorsque vous être assuré que la plaque chauffante a été placée correctement.

Préchauffer la plaque – Préchauffez la plaque de 2 à 5 minutes avant d'y déposer les aliments, puis abaissez la température à la température de cuisson.

Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

Types d'aliments	Réglage de cuisson
Bacon	Med (moyen)
Chapelets de saucisses	Med (moyen)
Œufs poêlés	Lo (bas)
Galettes de bœuf haché	Med-Hi (moyen-élevé)
Sandwiches chauds (tels que les sandwichs au fromage fondant)	Med (moyen)
Crêpes	Med-Lo (moyen-bas)
Réchauffer des tortillas	Med-Lo (moyen-bas)



Remplacez la grille centrale (le cas échéant) par la plaque chauffante antiadhésive en aluminium.

Plaque chauffante (certains modèles) (suite)

Utilisation de votre plaque chauffante réversible en fonte prétraitée

Le côté nervuré de la plaque chauffante réversible peut être utilisé pour la cuisson des aliments qui sont habituellement grillés.

Votre plaque chauffante procure une surface de cuisson de grande dimension pour les viandes, les crêpes et d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle à frire. Avant la première utilisation, rincez la plaque à l'eau chaude et asséchez-la complètement. Enduisez la surface d'huile végétale ou de cuisson en vaporisateur.

Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

- Ne mettez pas la plaque chauffante au four à micro-ondes.
- Ne lavez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.
- Si quelque chose s'est renversé sous la plaque chauffante, nettoyez-la aussi vite que possible pour éviter que le produit renversé ne brûle.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque chauffante, cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse une fois qu'elle a refroidi.

Positionnement de la plaque chauffante

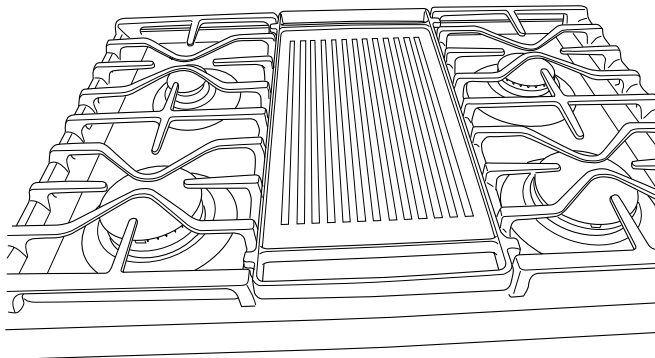
La plaque chauffante peut uniquement être utilisée sur le brûleur ovale du centre. Pour placer la plaque chauffante, retirez la grille centrale (le cas échéant) et remplacez-la par la plaque chauffante. Allumez le brûleur ovale uniquement lorsque vous être assuré que la plaque chauffante a été placée correctement.

Préchauffer la plaque – Préchauffez la plaque de 2 à 5 minutes avant d'y déposer les aliments, puis abaissez la température à la température de cuisson.

Plaque chauffante réversible en fonte prétraitée

Types d'aliments	Réglage de cuisson
Bacon	Med (moyen)
Chapelets de saucisses	Med (moyen)
Œufs	Lo (bas)
Sandwich au fromage fondant	Med-Lo (moyen-bas)
Galettes de bœuf haché	Med-Lo (moyen-bas)
Crêpes	Med-Lo (moyen-bas)
Réchauffer des tortillas	Lo (bas)

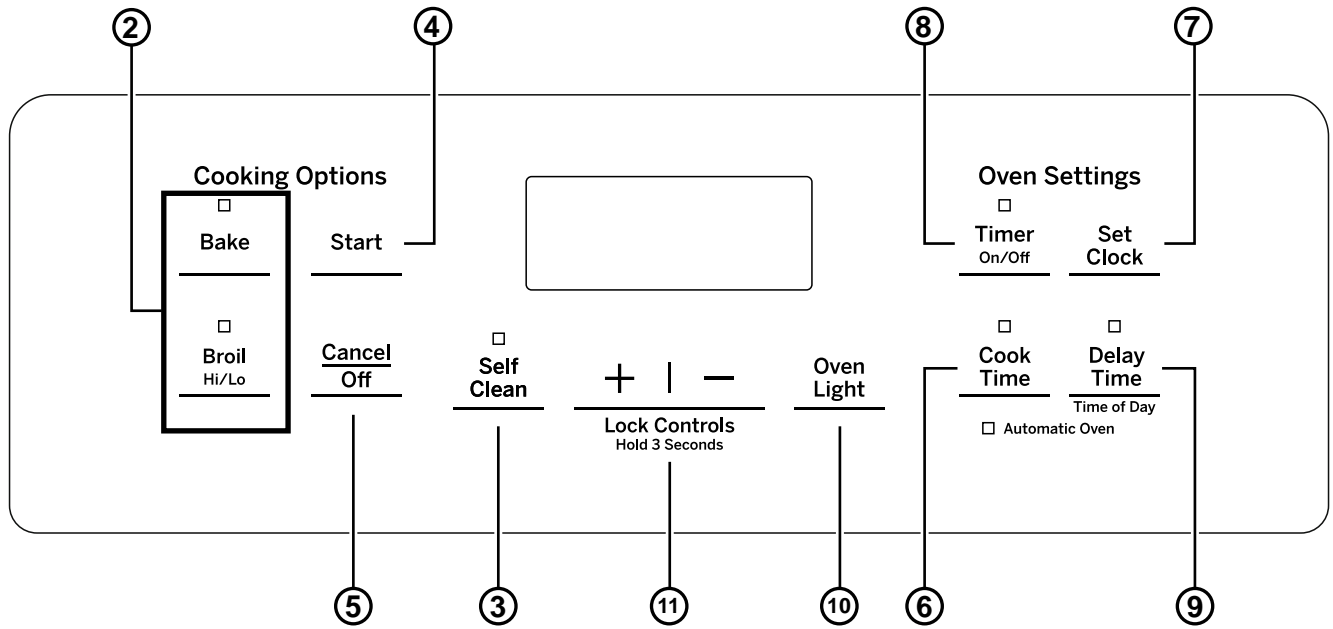
Il vous faudra peut-être réduire le réglage de la température de la plaque chauffante si celle-ci est utilisée pendant une longue période.



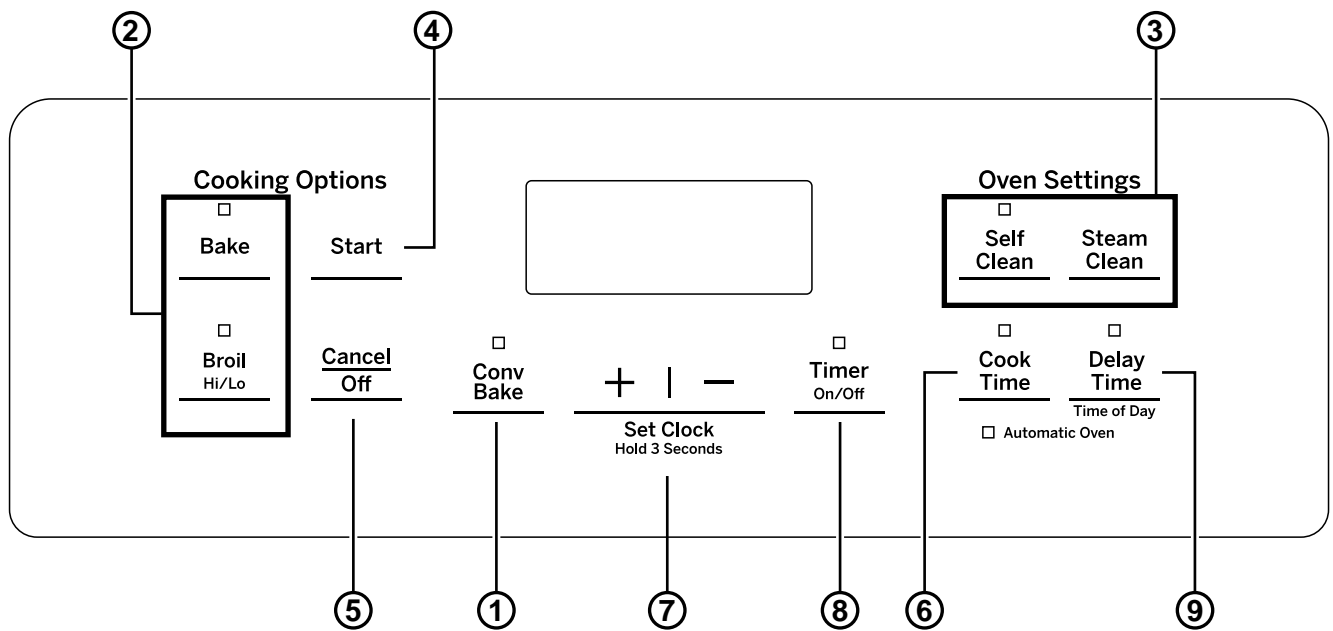
Remplacez la grille centrale (le cas échéant) par la plaque chauffante réversible en fonte prétraitée.

Commandes du four

Sans convection



À convection



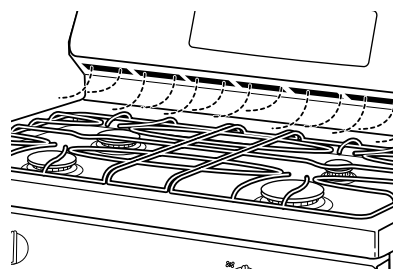
Commandes du four (suite)

- 1. Conv Bake (cuisson à convection) (certains modèles) :** La cuisson à convection fait appel à une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson lorsqu'on utilise plusieurs grilles. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- 2. Modes de cuisson conventionnels :** Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), gril à température élevée (Broil Hi) et gril à basse température (Broil Lo). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- 3. Nettoyage (certains modèles) :** Votre four comporte deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section « Nettoyage du four » pour obtenir des renseignements importants sur ces modes.
- 4. Start (mise en marche) :** Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.
- 5. Cancel/Off (annuler/arrêt) :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- 6. Cook Time (durée de cuisson) :** Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson), et utilisez le pavé numérique pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes. Puis appuyez de nouveau sur **Start** (mise en marche). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle ou Cuisson à convection.
- 7. Set Clock (réglage de l'horloge) :** Permet de régler l'horloge du four et l'affichage de l'horloge (certains modèles). Pour définir l'affichage de l'horloge (on/off), appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge) (certains modèles) une fois. Si le modèle de votre cuisinière ne dispose pas de la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), reportez-vous à la section « Fonctions spéciales » pour obtenir des instructions sur la façon de régler l'affichage de l'horloge. Pour régler l'heure, maintenez les touches **+** et **-** enfoncées pendant 3 secondes ou appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge) jusqu'à ce que l'afficheur clignote. Servez-vous des touches **+** et **-** pour régler l'heure. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour confirmer l'heure.
- 8. Timer (minuterie) :** Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les symboles **+** et **-** pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).
- 9. 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 **+** et **-** pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Ensuite, appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré, puis sur les touches **+** et **-** pour régler la température, et appuyez sur **Start** (mise en marche). Après avoir appuyé sur Start (mise en marche), une durée de cuisson peut également être programmée. Lorsque la cuisson différée a été programmée, l'heure de mise en marche différée sera affichée jusqu'à l'atteinte de cette heure. Ensuite, soit la durée de cuisson (si programmée) ou la température sera affichée. La cuisson différée ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection et Autonettoyage (certains modèles).
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 afin d'éviter la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération de ces bactéries.
- 10. Oven Light (lampe du four) (certains modèles) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- 11. Lock Controls (verrouillage des commandes) (certains modèles) :** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur les touches **+** et **-** et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.

Événements du four

N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à un refroidissement adéquat, et donc au bon fonctionnement de la cuisinière.

Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four de même qu'au bas de la cuisinière.



L'aspect et l'emplacement de l'événement peuvent varier selon le modèle du four.

Fonctions spéciales

Votre cuisinière offre de nombreuses fonctions spéciales. Pour modifier les réglages de ces fonctions spéciales :

- Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril), et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes.
- La mention « SF » s'affiche à l'écran.
- Pour obtenir des instructions sur la façon de sélectionner les différentes fonctions, reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque le changement a été effectué, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour le sauvegarder et retourner au menu des fonctions spéciales.

Réglage de la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four jusqu'à 35 °F (1,7 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte tous les modes de cuisson, sauf la cuisson au gril.

Une fois dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) pour entrer la valeur de réglage de la température. Un nombre variant entre 35 et -35 °F s'affiche. Réglez la température désirée à l'aide des touches + ou -. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder la valeur d'ajustement de la température.

Arrêt automatique après 12 heures et mode sabbat

La fonction d'arrêt automatique du four après 12 heures éteint le four au bout de 12 heures de fonctionnement continu. La fonction d'arrêt automatique après 12 heures peut être activée (« on ») ou désactivée (« OFF »). Pour plus de détails sur l'option « sAb », reportez-vous à la section portant sur le mode sabbat. Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus et appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge) jusqu'au réglage désiré. Si le modèle de votre cuisinière ne dispose pas de la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), appuyez sur **Cook Time** (durée de cuisson) jusqu'au réglage désiré. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour enregistrer les réglages.

Clock Display (affichage de l'horloge) (certains modèles)

Cette fonction permet de préciser si vous désirez faire afficher ou ne pas faire afficher l'heure sur l'horloge. L'affichage de l'horloge peut être activé (« on ») ou désactivé (« OFF »). Si le modèle de votre cuisinière ne dispose pas d'une touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), reportez-vous à la section « Commandes du four » pour obtenir des instructions sur la façon de régler l'affichage de l'horloge. Si le modèle de votre cuisinière ne dispose pas de la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), ouvrez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) pour voir le réglage actuel. Appuyez de nouveau sur la touche **Timer** (minuterie) pour modifier le réglage. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour enregistrer le nouveau réglage.

Rapidité de l'augmentation ou de la diminution des réglages

Les réglages (ex. : température) peuvent être ajustés rapidement en appuyant sur la touche + ou - et en la maintenant enfoncée. Pour régler la vitesse de l'augmentation/la diminution des réglages, affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur la touche + pour augmenter la vitesse des réglages ou appuyez sur la touche - pour la diminuer. La vitesse des réglages varie de 1 (la plus lente) à 5 (la plus rapide). Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour enregistrer le réglage de la vitesse.

Mode sabbat

Le mode sabbat de votre cuisinière est conforme aux normes énoncées par Star K. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode sabbat. Tous les signaux sonores sont désactivés en mode sabbat. Toutefois, la lumière du four n'est pas désactivée. Pour éviter qu'elle ne s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four, il vous faut donc vous assurer de retirer la lampe du four. La cuisson en mode sabbat est un processus en deux étapes : vous devez d'abord régler la cuisinière en mode sabbat, puis régler le mode de cuisson.

Activer le mode sabbat

Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Les lettres « SF » apparaissent sur l'afficheur. Appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge) jusqu'à ce que les lettres « SAb » s'affichent, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Si le modèle de votre cuisinière ne dispose pas de la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge), appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson) jusqu'à ce que les lettres « SAb » s'affichent, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Un crochet fermant («] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. Une cuisson continue ou une cuisson minutée peut maintenant être définie comme indiqué ci-dessous.

Démarrer une cuisson continue

Appuyez sur **Bake** (cuisson au four) si vous souhaitez programmer le four à une température autre que 350 °F (176,7 °C), puis appuyez sur + ou - pour ajuster la température par incréments de 25 °F (14 °C); appuyez ensuite sur **Start** (mise en marche). Après un certain délai, un second crochet («] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson.

Réglage de la température du four

Appuyez sur **Bake** (cuisson au four) puis sur + ou - pour ajuster la température par incréments de 25 °F (14 °C), et appuyez sur **Start** (mise en marche). Un thermomètre de four peut être utilisé si vous souhaitez programmer la cuisson à une certaine température.

Démarrer une cuisson minutée

Appuyez sur **Cook Time** (durée de cuisson), puis sur la touche + ou - pour régler la durée de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four) si vous souhaitez programmer le four à une température autre que 350 °F (176,7 °C), puis appuyez sur + ou - pour ajuster la température par incréments de 25 °F (14 °C); appuyez ensuite 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.

Quitter le mode sabbat

Quitter le mode sabbat ne devrait être fait qu'après la période du sabbat. Appuyez sur **Cancel/Off** (annuler/arrêt) pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours d'exécution. Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril), et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. Les lettres « SF » apparaissent sur l'afficheur. Appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge) jusqu'à ce que les lettres « On » s'affichent, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Si le modèle de votre cuisinière ne dispose pas de la touche « Set Clock » (réglage de l'horloge), appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson) jusqu'à ce que les lettres « On » s'affichent, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le crochet («] ») apparaissant sur l'afficheur sera remplacé par l'heure du jour pour indiquer que vous avez quitté le mode sabbat.

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 cuisson lorsque la panne de courant est survenue.

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.

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Ce mode utilise uniquement la chaleur provenant du brûleur inférieur. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four avant d'y insérer les aliments. 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. Pour activer ce mode, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four), puis utilisez les touches **+** et **-** pour régler la température. Enfin, appuyez sur **Start** (mise en marche).

Modes de cuisson au gril

Utilisez toujours la cuisson au gril avec la porte du four et son tiroir fermés. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le gril. Lorsque vous utilisez le gril, faites preuve de prudence si vos aliments sont déposés sur la grille supérieure; à cette position, la production de fumée peut être accrue, le plat peut projeter des éclaboussures et les gras peuvent s'enflammer.

Utilisez le gril 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 près du brûleur du gril lorsque vous souhaitez que la surface de vos aliments soit rôtie et que l'intérieur soit saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à une position inférieure ou en utilisant le mode de cuisson au gril à basse température (Broil Lo).

Gril à température élevée

Le mode de cuisson au gril à température élevée (Broil Hi) fait usage de la chaleur intense générée par le brûleur 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** (gril), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

Gril à basse température

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

Cuisson à convection (certains modèles)

Le mode de cuisson à convection est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur plusieurs grilles. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour uniformiser la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Conversion automatique Auto Recipe pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour activer le mode de cuisson à convection, appuyez sur la touche **Conv Bake** (cuisson à convection), puis utilisez les touches **+** et **-** pour régler la température. Enfin, appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériau, 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 propres pour favoriser une cuisson uniforme.

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 bloquer la circulation d'air ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer une intoxication par monoxyde de carbone, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie de la cuisinière.

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.

Grilles de four

Positions de la grille

Votre four principal possède six positions de grille. 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.

Lors de la cuisson avec de nombreuses casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous que l'espace entre les casseroles est suffisant pour favoriser une bonne circulation d'air. Cela peut améliorer l'uniformité de la cuisson.

Retrait et remise en place des grilles

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

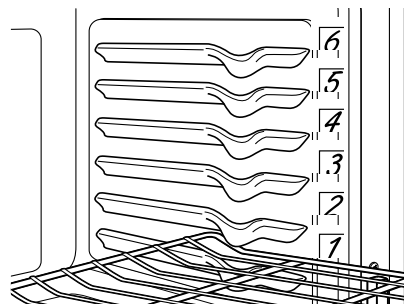
Pour retirer une grille, tirez-la vers vous jusqu'à la position d'arrêt, puis soulevez-la par l'avant et retirez-la du four.

Pour la remettre dans le four, placez la partie recourbée de la grille sur les supports de grille. Inclinez la partie avant de la grille, puis poussez-la jusqu'à sa position d'arrêt. Mettez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée jusqu'au fond du four.

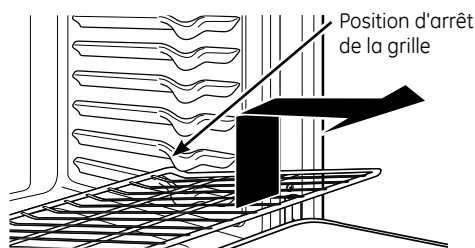
Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, tout particulièrement après un autonettoyage. Pour améliorer leur glissement, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche des glissières et/ou des grilles.

REMARQUE : Pour accélérer le préchauffage, améliorer l'efficacité de la cuisson et obtenir un fonctionnement optimal, retirez les grilles non utilisées.

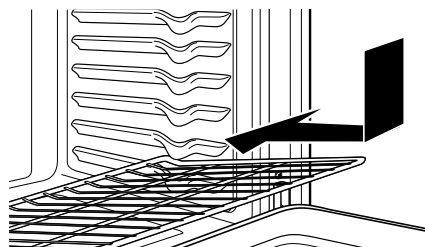
Reportez-vous à la section « Assistance/Accessoires » pour des instructions sur la façon de commander des grilles supplémentaires.



Positions de la grille



Retrait des grilles

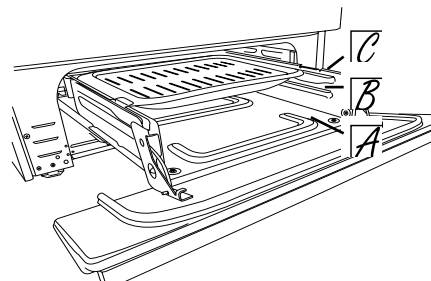


Remise en place des grilles

Tiroir du grill (certains modèles)

Utilisez toujours la lèchefrite et la grille fournies avec votre cuisinière.

Le tiroir du grill dispose des trois positions de cuisson au grill illustrées à droite. Pour utiliser le grill aux positions B ou C, faites glisser la lèchefrite dans le tiroir de manière à ce que ses poignées s'appuient sur les supports. Pour utiliser le grill à la position A, placez la lèchefrite directement au fond du tiroir de grill. Pour griller davantage, utilisez les positions de grille rapprochant le plus les aliments du brûleur du grill. Abaissez les aliments dans le four ou utilisez le mode de cuisson au grill à basse température pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée.



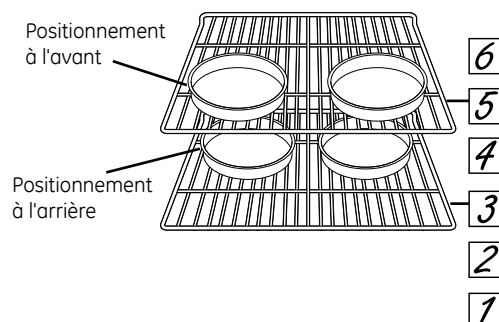
Positions du tiroir du grill (certains modèles)

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) DE CUISSON RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide, biscuits, pain cuit en galettes sur une seule grille	Cuisson au four	4 ou 5	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	3 et 5	Assurez une circulation d'air adéquate (reportez-vous à l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four	2	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson au four	3 ou 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection Cuisson au four	2 grilles – 3 et 5 3 grilles – 2, 4 et 6	Assurez une circulation d'air adéquate. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril à température élevée	6 ou C	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Centrez les aliments sous le brûleur.
Biftecks et côtelettes	Gril à température élevée	6 ou C	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Centrez les aliments sous le brûleur.
Rôtis	Cuisson au four	2 ou 3	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson au four	2 ou 3	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Gril à basse température Cuisson au four	4 ou B	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez le mode Gril à température élevée. Grillez l'aliment avec la peau vers le bas en premier. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril à basse température Cuisson au four	4 ou B	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.
Dinde entière	Cuisson au four	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four	2 ou 3	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poisson	Gril à basse température	6 ou C (épaisseur de 1/2 po [1,3 cm] ou moins) 5 ou B (épaisseur > 1/2 po [1,3 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Mets mijotés	Cuisson au four	3 ou 4	
Aliments préparés surgelés			
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four	4 ou 5	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	3 et 5 2, 4 et 6	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

*Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, décalez les moules comme le montre l'illustration à droite, de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre. Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à l'adresse www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.

REMARQUE : Pour accélérer le préchauffage, améliorer l'efficacité du four et obtenir un rendement de cuisson optimal, retirez les grilles non utilisées.



Nettoyage du four

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

Intérieur du four

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 (certains modèles).

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 et rincées.

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 à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le 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.

Nettoyage à la vapeur (certains modèles)

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

Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur :

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

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

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. Si le four est modérément sale, programmez un cycle d'autonettoyage de 3 heures. S'il est très sale, programmez un cycle de 5 heures. Seules les grilles compatibles avec l'autonettoyage (noires) peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Tous les autres éléments, y compris les grilles nickelées (argentées), doivent être retirés. Les grilles nickelées laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage terniront. Les grilles laissées dans le four pendant l'autonettoyage, quel que soit leur type, peuvent devenir plus difficiles à faire glisser. Reportez-vous à la section « Grilles de four » pour des instructions sur leur lubrification.

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

Utilisation de la fonction d'autonettoyage :

1. Allumez le four à la température ambiante.
2. Enlevez tout excédent de saleté et d'huile qui se trouvent à l'intérieur du four et de la porte.
3. Retirez tous les éléments autres que les grilles noires compatibles avec l'autonettoyage, si désiré. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la surface de cuisson » pour déterminer si vos grilles peuvent être autonettoyées et pour obtenir des détails importants concernant le positionnement de la grille.
4. Fermez et verrouillez la porte.
5. Appuyez sur la touche **Stelf Clean** (autonettoyage), sélectionnez un temps de nettoyage situé entre 3 et 5 heures, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle d'autonettoyage. Si le four est chaud, vous ne pourrez pas faire glisser le loquet. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez refroidir le four, déverrouillez la porte et essuyez les cendres qui se trouvent dans le four.

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 à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le 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.

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 et rincées.

Grilles de four

Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Les grilles noires compatibles avec l'autonettoyage peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Les grilles de four nickelées argentées ne doivent pas être laissées dans le four durant l'autonettoyage pour éviter qu'elles ne ternissent. Les grilles laissées dans le

four pendant l'autonettoyage, quel que soit leur type, peuvent devenir plus difficiles à faire glisser.

Après les avoir soumises à un autonettoyage, appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche des glissières et/ou des grilles. Cela facilitera leur glissement lorsque vous désirerez les sortir du four ou les remettre en place.

Nettoyage de la surface de cuisson

Tableau de commande et boutons

Après chaque utilisation, essuyez le tableau de commande avec un chiffon humide. Pour le nettoyage, utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau froide. Séchez en polissant à l'aide d'un chiffon doux.

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 en acier inoxydable (certains modèles)

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

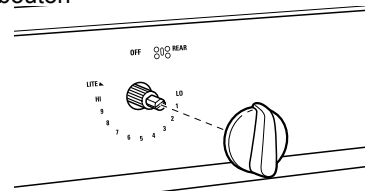
Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser^{MC} 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 toute question concernant l'achat de produits de nettoyage, notamment des nettoyants et des agents de polissage pour appareils en acier inoxydable, reportez-vous à la section « Assistance/accessoires » au début de ce manuel.

Pour faciliter le nettoyage, les boutons de commande peuvent être enlevés en les tirant vers vous en ligne droite une fois qu'ils sont en position d'arrêt (OFF). Ne tirez pas sur les boutons vers le haut ou le bas et n'y accrochez pas d'objets. Cela peut endommager l'axe du robinet à gaz. Les boutons peuvent être lavés à la main dans une solution savonneuse, ou au lave-vaisselle.

Pour remettre les boutons en place après leur nettoyage, alignez le trou à l'arrière du bouton avec l'arbre du robinet à gaz et poussez-le jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Tous les boutons sont interchangeables.



Bouton de brûleur de surface

Surface de cuisson

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 la surface de cuisson. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le 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.

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 et rincées.

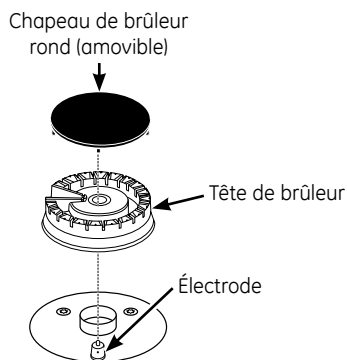
Si le modèle de votre cuisinière dispose d'une surface de cuisson en acier inoxydable, reportez-vous aux instructions concernant le nettoyage des surfaces en acier inoxydable qui se trouve dans la section « Tableau de commande et boutons ».

Nettoyage des brûleurs de surface

Mettez toutes les commandes en position d'arrêt (OFF). Laissez la surface de cuisson refroidir avant d'enlever les grilles et les composants des brûleurs. Avant de retirer les chapeaux et les têtes de brûleur, remarquez leur taille et leur emplacement. Remettez-les aux mêmes emplacements après les avoir nettoyés.

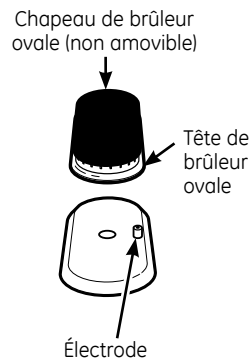
Retrait des brûleurs de surface

ATTENTION Ne tentez pas de retirer le chapeau de brûleur ovale de la tête de brûleur.



Brûleur rond

Le chapeau et la tête du brûleur peuvent être retirés de la surface de cuisson et séparés l'un de l'autre.



Brûleur ovale (certains modèles)

Le chapeau du brûleur est fixé en permanence à la tête du brûleur. Le chapeau et la tête du brûleur peuvent être soulevés en une seule pièce.

Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

Nettoyage des brûleurs de surface (suite)

Nettoyage des chapeaux des brûleurs

Nettoyez les chapeaux des brûleurs dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec de l'eau propre. Vous pouvez les frotter à l'aide d'un tampon à récurer en plastique pour retirer les aliments brûlés. Les chapeaux des brûleurs ronds peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

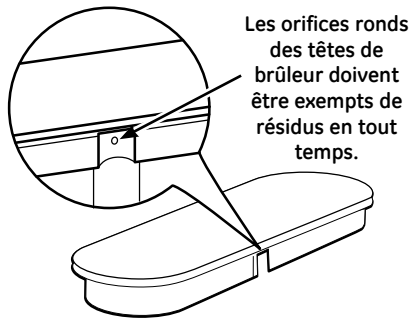
Nettoyage des têtes de brûleurs

Nettoyez régulièrement les têtes de brûleur, particulièrement en cas de grosses éclaboussures qui pourraient obstruer les orifices des brûleurs. Ne les enlevez que lorsqu'elles sont froides. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec de l'eau froide. Utilisez une brosse en plastique pour les taches tenaces.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces des brûleurs, cela risquerait d'obstruer leurs ouvertures. Ne nettoyez jamais les têtes de brûleur au lave-vaisselle. Les détergents pour lave-vaisselle entraîneront la décoloration des têtes de brûleur.

Les orifices des têtes de brûleur doivent être propres en tout temps pour que les flammes soient uniformes.

Des orifices ou électrodes obstrués ou sales empêchent les brûleurs de fonctionner correctement.



Pour un bon allumage, veillez à ce que le petit orifice de la section qui se pose sur l'électrode ne soit pas obstrué. Pour le désobstruer, une aiguille à coudre ou un lien torsadé suffisent.

Remise en place des brûleurs de surface

Avant de remettre en place les chapeaux et les têtes de brûleur, ainsi que l'ensemble tête/chapeau du brûleur ovale en place, secouez-les pour enlever l'excès d'eau, puis faites-les bien sécher.

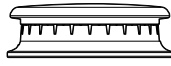
Remplacez les têtes de brûleur aux emplacements correspondant à leurs dimensions. Assurez-vous chaque chapeau est correctement placé sur la tête du brûleur, comme illustré ci-dessous.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.

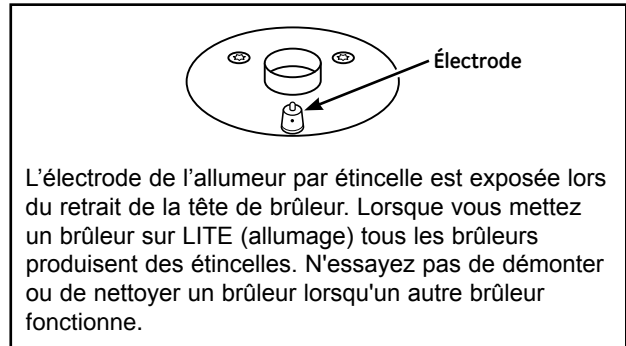


Le chapeau du brûleur est bien installé.



ATTENTION Ne faites pas fonctionner la surface de cuisson sans que toutes les pièces des brûleurs et les grilles ne soient en place.

Tout aliment renversé sur ou autour d'une électrode doit être nettoyé avec précaution. Prenez garde de ne pas frapper une électrode avec quelque chose de dur qui pourrait l'endommager.



Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

Grilles de brûleur

Nettoyage manuel

Les grilles de brûleur doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse, puis rincées à l'eau claire. Pour ramollir les aliments brûlés, placez les grilles dans une solution contenant ¼ tasse (60 mL) d'ammoniaque domestique pendant plusieurs heures. Ensuite, réécurez les grilles avec un tampon abrasif en plastique dans une eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.

Autonettoyage (certains modèles)

Si vos grilles de brûleur ne sont pas dotées de butées en caoutchouc sur le dessous, elles peuvent être nettoyées dans le four au moyen de la fonction d'autonettoyage. Si les grilles sont dotées de butées en caoutchouc, ne tentez pas de les nettoyer avec la fonction d'autonettoyage. Cela pourrait endommager les butées en caoutchouc et ainsi compromettre le fonctionnement des brûleurs.

Les grilles de brûleur recouvertes de porcelaine peuvent progressivement se ternir si vous les exposez régulièrement aux températures atteintes lors de l'autonettoyage.

Si votre four est équipé de grilles (noires) compatibles avec l'autonettoyage, il est recommandé de suivre les instructions concernant le positionnement des grilles dans le four. Si votre four est équipé de grilles nickelées (argentées), il est recommandé de suivre les instructions concernant leur positionnement sur la sole du four. Les grilles de four nickelées argentées ne doivent pas être laissées dans le four durant l'autonettoyage pour éviter qu'elles ne ternissent. Les grilles laissées dans le four pendant l'autonettoyage, quel que soit leur type, peuvent devenir plus difficiles à faire glisser. Reportez-vous à la section « Grilles de four » pour des instructions sur leur lubrification.

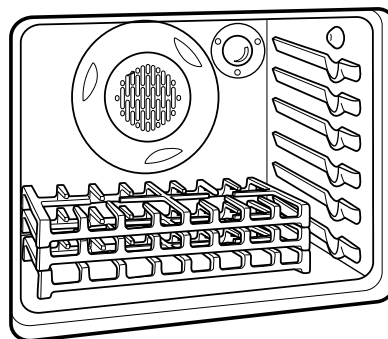
REMARQUE : Lorsque vous placez ou retirez les grilles de brûleur du four, ne les faites pas glisser sur les grilles du four ou sur la sole. Cela pourrait endommager l'émail des grilles ou de la sole.

Pour nettoyer vos grilles de brûleur sur des grilles compatibles avec l'autonettoyage :

1. Utilisez les positions 1, 3 et 5 ou les positions 2 et 4.
2. Placez délicatement une seule grille de brûleur par grille de four.

Pour nettoyer vos grilles de brûleur sur la sole du four :

1. Retirez les grilles du four.
2. Placez délicatement une grille de brûleur au centre de la sole du four en l'orientant face au-dessus (voir l'illustration ci-dessous). Empilez les grilles de brûleur restantes. Ne placez pas et n'empilez pas les grilles de brûleur dans une autre configuration.



Une fois que les grilles de brûleur ont été placées dans le four, activez le cycle d'autonettoyage en suivant les instructions de la section « Nettoyage du four ».

REMARQUE : Faites preuve de prudence lorsque vous retirez les grilles du four une fois l'autonettoyage terminé. Les grilles peuvent être encore très chaudes.

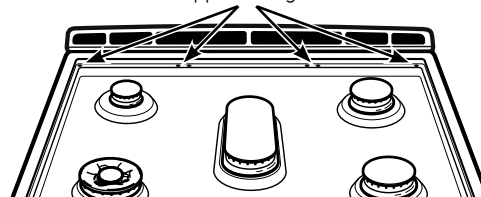
Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, les grilles de brûleur peuvent être soigneusement enlevées. Un résidu de couleur blanche peut apparaître sur les grilles. Essuyez ces résidus avec une éponge humide. Si des traces blanches persistent, immergez l'éponge dans une solution à parts égales de vinaigre et d'eau et essuyez les grilles de brûleur de nouveau. Lors de la remise en place des grilles sur la surface de cuisson, assurez-vous de les positionner correctement. Les grilles doivent reposer correctement sur la surface de cuisson.

Butées des supports de grille de brûleur (certains modèles)

Si une ou plusieurs butées des supports de grille de la surface de cuisson sont manquantes ou endommagées, il est possible d'en obtenir de nouvelles en appelant au 1-800-561-3344.

Pour insérer de nouvelles butées, il suffit d'insérer leur partie conique dans l'orifice de la surface de cuisson, puis de pousser légèrement la butée en effectuant un mouvement de torsion.

Butées des supports de grille de brûleur



Plaques chauffantes (certains modèles)

Plaque chauffante antiadhésive en aluminium : Nettoyez la plaque chauffante avec une solution de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Au besoin, frottez avec un tampon non abrasif en plastique.

Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

- Si quelque chose s'est renversé sous la plaque chauffante, nettoyez-la aussi vite que possible pour éviter que le produit renversé ne brûle sur la surface de cuisson.

- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque chauffante, cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse une fois qu'elle a refroidi.
- Ne lavez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans le four autonettoyant. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyage de la porte et du tiroir

Nettoyage de la porte du four

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas d'eau couler dans les orifices ou les fentes de la porte.

Essuyez avec du détergent à vaisselle les taches brûlées qui se trouvent sur la vitre. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple pour les nettoyer. Essuyez ensuite la vitre avec un chiffon savonneux pour enlever tout résidu et pour permettre de sécher.

La zone située autour du joint peut être nettoyée à l'aide d'un tampon à récurer en plastique imbibé de savon. Ne frottez et ne nettoyez pas le joint de porte. Il présente une très faible résistance à l'abrasion.

Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou qu'il s'est déplacé sur la porte, vous devez le faire remplacer.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

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. N'utilisez pas cette méthode sur aucune autre surface.

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^{MC} 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 toute question concernant l'achat de produits de nettoyage, notamment des nettoyants et des agents de polissage pour appareils en acier inoxydable, reportez-vous à la section « Assistance/accessoires » au début de ce manuel.

Tiroir de rangement amovible (certains modèles)

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

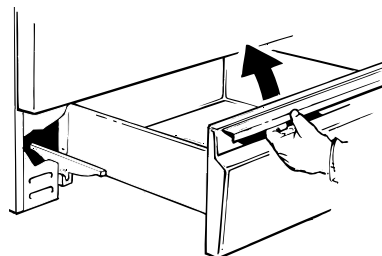
Il est possible de retirer le tiroir de rangement pour nettoyer sous la cuisinière. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humides. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

Retrait du tiroir de rangement :

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à sa butée d'arrêt.
2. Soulevez vers vous l'avant du tiroir et tirez-le pour le dégager et le sortir de la cuisinière.

Remise en place du tiroir de rangement :

1. Placez les glissières du tiroir sur les butées d'arrêt de la cuisinière.
2. Appuyez directement vers l'arrière jusqu'à ce que le tiroir tombe en place.
3. Poussez le tiroir jusqu'au fond de la cuisinière.



Il est possible de retirer le tiroir de rangement pour nettoyer sous la cuisinière.

Entretien

Lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

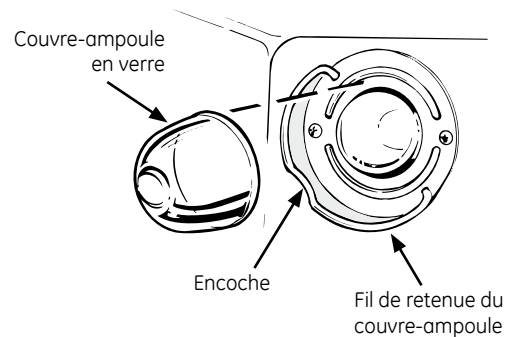
⚠ ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Assurez-vous de laisser le couvre-ampoule et l'ampoule refroidir complètement.

L'ampoule du four est protégée par un couvre-ampoule amovible en verre qui est maintenu par un fil métallique en forme d'anse. Retirez la porte du four, si vous le souhaitez, pour atteindre le couvre-ampoule plus facilement. Reportez-vous à la section « Retrait de la porte du four » pour des instructions détaillées sur la façon d'enlever la porte de votre four.

Remplacement de l'ampoule :

1. Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Placez votre main sous le couvre-ampoule pour qu'il ne tombe pas une fois dégagé.
3. Faites glisser le fil de retenue à proximité de l'encoche du couvercle jusqu'à ce que le couvercle soit libéré. **Ne retirez aucune vis pour enlever le couvre-ampoule en verre.**
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 W pour appareil électroménager. **Ne touchez pas l'ampoule chaude avec vos mains ou un chiffon humide. Ne retirez l'ampoule que lorsqu'elle est froide.**
5. Tenez le couvre-ampoule en verre au-dessus de la nouvelle ampoule.
6. Tirez le fil de retenue du couvre-ampoule situé près de l'encoche jusqu'à ce que l'encoche sur le support du couvercle du couvre-ampoule se trouve dans l'encoche du couvercle.
7. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Retrait de la porte du four

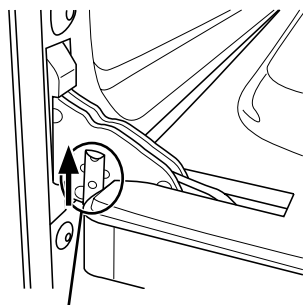
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

⚠ AVERTISSEMENT

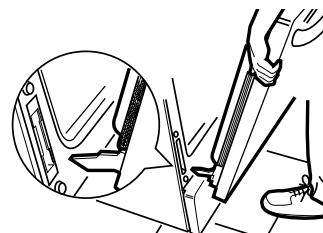
Si la porte n'est pas retirée correctement, les charnières pourraient se fermer subitement et causer des blessures. Suivez les instructions ci-dessous pour éviter les risques de blessure pendant le retrait et la réinstallation de la porte du four.

Retrait de la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Sur chaque charnière, faites glisser le loquet de charnière vers le haut en vous assurant qu'il s'enclenche en position levée.
3. Saisissez fermement la porte par les deux côtés, à proximité de la poignée.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 3 po (7,6 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.



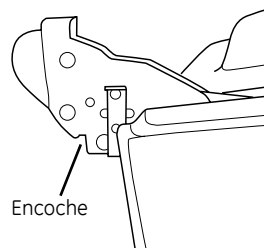
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



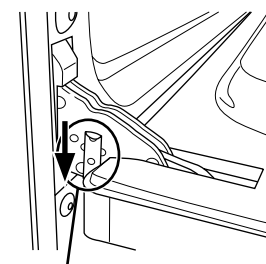
Position de retrait

Remise en place de la porte :

1. Saisissez fermement la porte par les deux côtés, à proximité de la poignée.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches des bras de charnière gauche sur le bas des fentes de charnière gauche. Les encoches des bras de charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes. Répétez la même procédure du côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement dans les encoches. Soulevez la porte et répétez l'étape 2.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



Encoche



Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les verrouiller.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE			
Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.		Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.	
REGISTER ON-LINE:	www.geappliances.ca	MAIL TO:	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À :	www.electromenagersge.ca	POSTEZ À :	ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR. / M.	<input type="checkbox"/> MRS. / MME	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLLE	<input type="checkbox"/> MS.		
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE	
		APT. NO / APP. / RR#	
CITY / VILLE		PROVINCE	POSTAL CODE / CODE POSTAL
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE / TÉLÉPHONE	E-MAIL / COURRIEL	
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHÉTÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?		YES / OUI	<input type="checkbox"/> IF YES / SI OUI : EXPIRATION Y/A M DJ
		NO / NON	<input type="checkbox"/>
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DJ	CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			

Notes

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

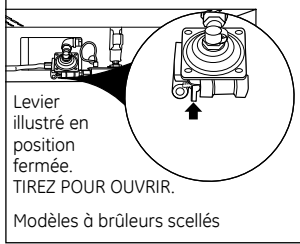
Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four	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 et utilisez les positions de grille recommandées dans le Guide de cuisson. 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 ».
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La position de la grille est incorrecte.	Reportez-vous au Guide de cuisson.
	La grille n'est pas de niveau.	Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître la façon de mettre votre cuisinière à niveau.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section sur les ustensiles de cuisson.
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au grill approprié. Reportez-vous au Guide de cuisson.
	Position de grille inappropriée.	Reportez-vous au Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le grill est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le grill.
	Le papier d'aluminium sur la lèchefrite n'a pas été installé correctement, ou percez des ouvertures pour laisser s'écouler la graisse.	Si vous utilisez une feuille d'aluminium sur la lèchefrite, enveloppez cette dernière hermétiquement et percez des fentes correspondant à celles de la poêle pour permettre à la graisse de se drainer.
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 et/ou l'afficheur indique qu'il ne fonctionne pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	L'horloge est désactivée.	Reportez-vous à la section « Commandes du four » ou « Fonctions spéciales ».
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
La cuisinière émet un cliquetis lorsque j'utilise le four	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage et l'autonettoyage.	Cela est normal.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensiles de cuisson, aliments et/ou nombre de grilles dans le four.	La quantité d'ustensiles de cuisson, d'aliments et de grilles contenus dans le four entraînera des différences dans les temps de préchauffage. Retirez les éléments en trop pour diminuer le temps de préchauffage.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule. Reportez-vous à la section « Entretien » pour savoir comment remplacer l'ampoule.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Nettoyage du four ».
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de déverrouillage. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Nettoyage 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.
Forte odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section « Nettoyage du four ». Ceci est temporaire.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près du brûleur.	Abaissez la grille dans le four.
Le verrou de la porte ne s'ouvre pas	La température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de déverrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de déverrouillage.
Le message « LOCK DOOR » (verrouiller la porte) clignote sur l'afficheur	L'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur a été sélectionné, mais la porte n'est pas verrouillée.	Verrouillez la porte du four.
La lettre « F— » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four. Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service de dépannage.
L'horloge clignote à la suite d'une panne de courant	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 Cancel/Off (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Le verrouillage des commandes est activé		Si LOC ON (verrouillé) s'affiche, cela signifie que les commandes de la cuisinière sont verrouillées. Désactivez cette fonction pour utiliser le four. Reportez-vous à la section « Commandes du four ».
Les brûleurs de surface ne s'allument pas	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.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou n'est pas ouverte.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les pièces des brûleurs n'ont pas été remplacées correctement.	Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Les fentes du brûleur près de l'électrode, ou le port rond de l'allumeur sur le brûleur ovale sont peut-être obstrués.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez autour de l'électrode s'il y a de la graisse ou des aliments brûlés. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Résidus d'aliments sur l'électrode	Polissez légèrement l'embout plat de l'électrode avec une lime à ongles ou du papier de verre jusqu'à ce qu'il devienne brillant.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	Le brûleur n'est pas bien installé.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont installés correctement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs pour les nettoyer. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
Les flammes des brûleurs sont trop grandes ou jaunes	Le rapport air/gaz est inapproprié.	Si la cuisinière est raccordée au gaz propane, contactez le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument mais les brûleurs du four et du gril ne s'allument pas	L'alimentation en gaz des brûleurs du four a peut-être été fermée.	Le robinet d'alimentation en gaz du four est situé sur le régulateur de gaz, à proximité du raccord de la conduite de gaz de la cuisinière. Localisez-le et abaissez le levier. 
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel.	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.
Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque	Le tiroir n'est pas bien aligné.	Ouvrez-le au maximum, puis repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de la cuisinière.
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	Diminuez le poids du contenu du tiroir ou répartissez mieux le contenu.