



Gas Dual Fuel Ranges

Owner's Manual

- Safety Information2
- Warranty8
- Assistance / Accessories9
- Using The Cooktop**
 - In Case of a Power Failure10
 - Surface Burners10
 - Griddle12
- Using The Oven**
 - Oven Controls14
 - Special Features16
 - Sabbath Mode17
 - Cookware Guidelines18
 - Cooking Modes18
 - Oven Racks19
 - Oven Air Vents19
 - Probe20
 - Cooking Guide21
 - Warming Drawer Guide22
 - Aluminum Foil and Oven Liners22
 - WiFi Connect23
- Care and Cleaning**
 - Cleaning the Oven24
 - Cleaning The Cooktop25
 - Cleaning The Door and Drawer29
 - Maintenance30
- Troubleshooting Tips34

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.


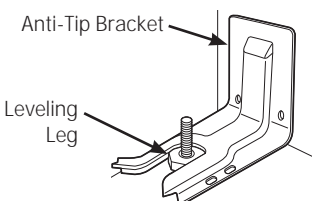
IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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>	 <p>Anti-Tip Bracket</p> <p>Leveling Leg</p> <p>To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions</p>
--	---	--

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 240-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.
- Dual Fuel: If the heating element in the oven develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

▲ WARNING**WARMING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS**

(on some models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140° F. Do not put cold food in warming drawer. Do not keep food in the warming drawer for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack, and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming 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.

REMOTE ENABLE EQUIPMENT

(on some models)

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

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

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

- Reorient or relocate the receiving antenna.
 - Increase the separation between the equipment and receiver.
 - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- (b)** accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

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

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 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")	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.

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

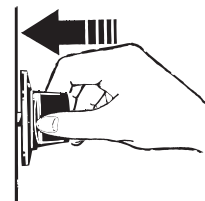
Lighting a Surface Burner

⚠ 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:

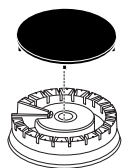
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and 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.

Types of Surface Burners



Round Burner

Use this burner for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.



**Oval Burner
(on some models)**

Use this burner to cook on the griddle.



**Tri-Ring Burner
(on some models)**

Use this burner for large cookware or for simmering applications.



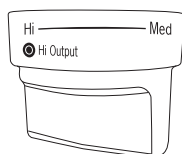
**Dual Oval Burner
(on some models)**

Use this burner to cook on the griddle or with small cookware.

Surface Burners (Cont.)

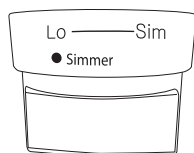
Tri-Ring Burner (some models)

For large cookware, activate all rings by setting the burner between Hi and Med.



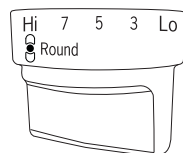
Side View Of The Tri-Ring Burner Knob

For small cookware or low heating applications, only activate the inner rings by setting the burner between Lo and Sim.



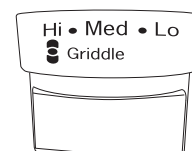
Dual Oval Burner (some models)

For small cookware, only activate the round burner.



Side View Of The Dual Oval Burner Knob

When using a griddle, activate both the oval and round burner sections.



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)

⚠ 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.

Positioning Your Griddle

The reversible cast-iron griddle (on some models) and the nonstick aluminum griddle (on some models) can only be used over the center burner of the rangetop. To position the griddle, remove the center grate (if present), and replace it with the griddle. Do not turn on the center burner until you are certain the griddle has been positioned correctly.

Preheating Your Griddle

If your center burner is a single oval burner, preheat your griddle for 2-5 minutes on Hi before placing food on the griddle. If your center burner is a dual oval burner, preheat your griddle for 5-10 minutes on Hi before placing food on the griddle. Once the griddle is preheated, turn the heat down to the cook setting outlined in the table corresponding to your griddle. To determine the type of burner you have, see the Types of Surface Burners section.

Using Your Reversible Cast-Iron Griddle (on some models)

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.

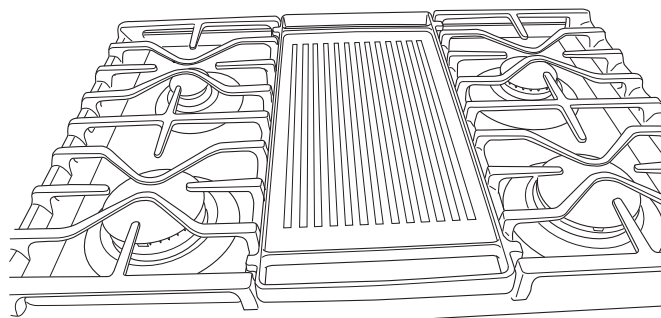
Griddle Precautions:

- 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.

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

Griddle (on some models) (Cont.)

Using Your Nonstick Aluminum Griddle (on some models)

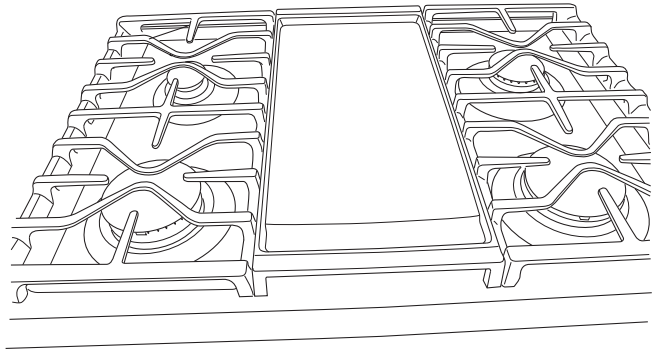
Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes, and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly.

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.

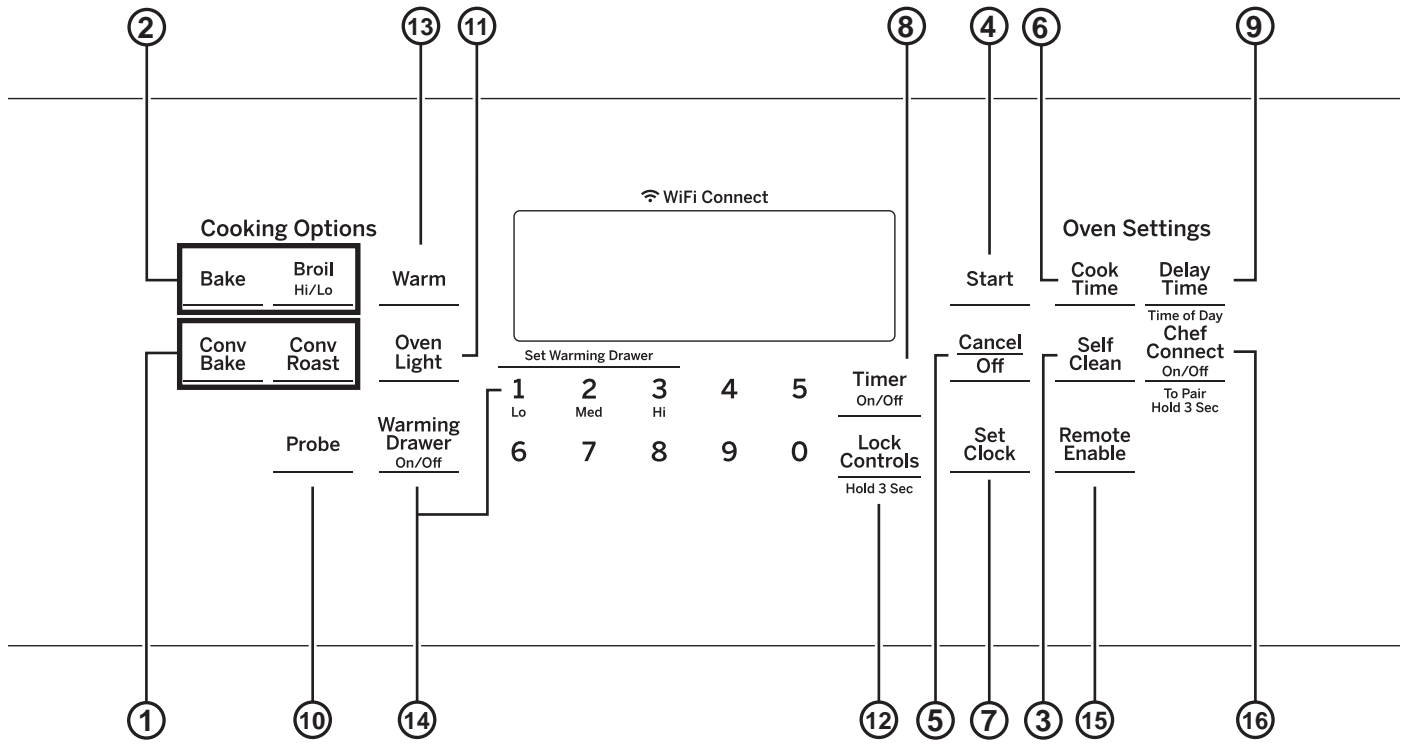
Nonstick Aluminum Griddle

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

Oven Controls



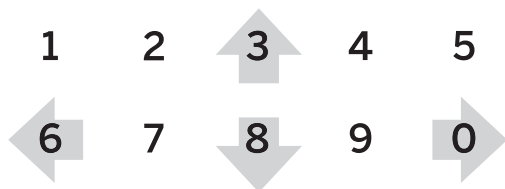
Oven Controls (Cont.)

1. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Bake and Roast. 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:** Your oven may have two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean (convection models). 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 cooking temperature, then press the **Cook Time** pad. Use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start**. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
7. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad. Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
8. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. 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. Program the desired cooking mode and cooking temperature, then press the **Delay Time** pad. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, then press **Start**. A cook time may also be programmed if desired. This can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Self Clean.
NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry, and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off, because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
10. **Probe (on some models):** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, program the cooking mode, and program the probe temperature. See the Probe section for more information. The probe can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
11. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.
12. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing any pad does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
13. **Warm:** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. Press the **Warm** pad, then press **Start**. Push **Cancel/Off** to turn off the oven.
14. **Warming Drawer:** Will keep hot, cooked foods at serving temperature. Press the **Warming Drawer** pad. Use the number pads to select the temperature setting. Press **1** for Low, **2** for Medium, or **3** for High, then press **Start**. Push **Warming Drawer On/Off** to turn off the warming drawer.
15. **Remote Enable (on some models):** Allows you to control your oven remotely. To be able to start the oven remotely, press the **Remote Enable** pad, and “Remote” will be lit in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening the oven door or pressing the **Remote Enable** pad will remove “Remote” from the display and prevent you from being able to turn the oven on remotely. If “Remote” is not shown in the display, you are still able to change the oven settings or turn the oven off. After using the oven, remember to verify that the “Remote” icon is displayed if you wish to start the oven remotely in the future. For instructions on how to connect your oven, see the WiFi Connect section of this manual.
16. **Chef Connect:** This is a Bluetooth® pairing feature for use with other compatible Chef Connect enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood. To pair those products to the range, press and hold the **Chef Connect** pad for 3 seconds and follow the corresponding instructions included with the mating Chef Connect enabled product if needed. The range will cancel pairing mode after two minutes if no mating device is detected.

Special Features

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

- Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
- Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until the desired feature is displayed.
- Press the **0** number pad to enter into the feature's menu and scroll through the options.
- Once the desired option is displayed, press the **0** pad to save the setting and the **6** pad to exit the menu.



6 = Cancel/Back, 3 = Up, 8 = Down, 0 = Save/Forward

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.

Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the features until “OFFSEt” is displayed and press **0**. Use the **3** pad to increase the adjusted temperature or use the **8** pad to decrease the adjusted temperature. Save and exit the special features menu.

End of Timer Signals

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be either continuous (Cont) or single (bEEp). The continuous setting (Cont) will repeatedly sound a tone every few seconds until a button on the control is pressed. A single setting (bEEp) will sound just a single tone at the end of the timer. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until “End tonE” is displayed and press **0**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **0** to save the setting and then **6** to exit the menu.

Fahrenheit or Celsius Temperature Display

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until “deg Unit” is displayed and press **0**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **0** to save the setting and then **6** to exit the menu.

Clock Display

This feature (On/Off) specifies if the time of day is displayed. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until “Cloc diSP” is displayed and press **0**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **0** to save the setting and then **6** to exit the menu.

Clock Configuration

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12) or 24-hour military time display. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until “Cloc cFg” is displayed and press **0**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **0** to save the setting and then **6** to exit the menu.

Sound Volume

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between high (Hi), medium (reg), low (Lo) and off (oFF). Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until “sound” is displayed and press **0**. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **0** to save the setting and then **6** to exit the menu. The selected sound option will play once **0** is pressed.

Auto Recipe Conversion

This feature (On/Off), automatically adjusts the programmed recipe temperature in Convection Multi-Bake mode. Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the options until “Auto rEciPE” is displayed. Scroll through the options until the desired setting is displayed. Press **0** to save the setting and then **6** to exit the menu.

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

Sabbath Mode

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

Setting the Sabbath Mode

1. Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
2. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until "SAbbAth" is displayed and then press **0**. Refer to the graphic in the Special Features section to see how the number keys are mapped.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until "On" is shown in the display, then press the **0** number pad to save the setting. Press **6** to exit the Special Features menu. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

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

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

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

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

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

Adjusting the Temperature

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

Starting a Timed Bake

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

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

Exit the Sabbath Mode

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

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

Sabbath Mode Power Outage Note

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

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.

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 primarily from the lower burner but also from the upper burner to cook food. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start**.

Warm/Warming Drawer (on some models)

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. See the Oven Controls section for more information.

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

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, enter a temperature with number pads, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

Convection Roast

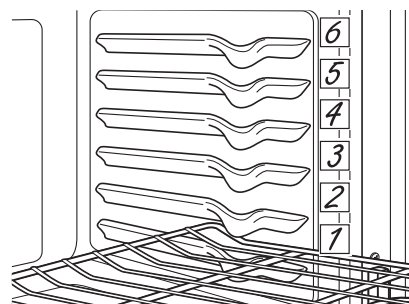
The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower bake burner along with air movement to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when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

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.



Rack positions

Removing and Replacing Flat Racks

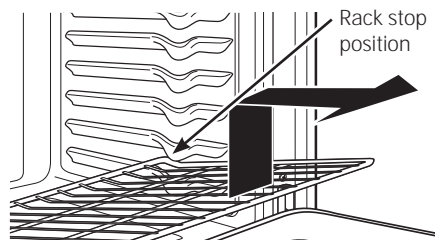
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

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.

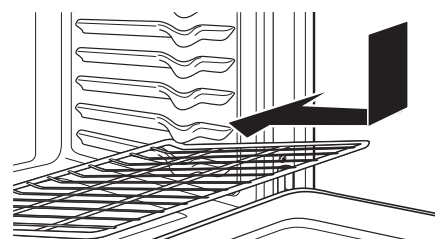
To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

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.



Removing racks



Replacing racks

Extension Racks (on some models)

Extension racks have a frame that locks into the rack supports on both sides. Once the frame is locked into place, always use the upper front rail to pull the rack out to its full extension position when placing or removing cookware.

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

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

Extension Rack Removal

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Firmly holding onto both the upper and lower front rails, pull the rack toward you, tilt the front end up and pull the rack out.

Extension Rack Replacement

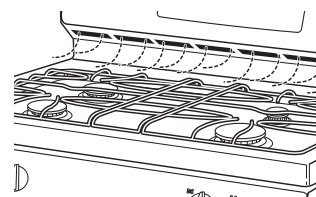
1. Place the curved end of the rack onto the rack supports.
2. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops.
3. Lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

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

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.

Probe

▲ WARNING

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

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

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

Proper Probe Placement

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

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

Probe Usage

To use the probe with preheating:

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

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Press the **Probe** pad and enter the desired food temperature. Then press the cook mode pad (**Traditional Bake, Convection Bake, or Convection Roast**) and enter the desired cooking temperature with the number pads.

Probe Care Guidelines

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

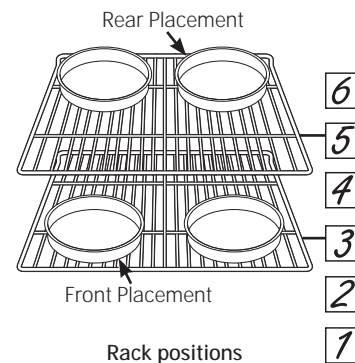
Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below). Use extension rack in positions 2.
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. Use extension rack in lower position.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6	Use flat rack. 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	Use flat rack. Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Roasts	Convection Roast Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Convection Roast 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	3 or 4	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	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Whole turkey	Convection Roast 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 (1/2 thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. Use flat rack if using position 5.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	4	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.



Warming Drawer Guide (on some models)

ITEM	SETTING	ADDITIONAL INFORMATION
Breads, pies, pastries	LO (1)	Cover with a lid or aluminum foil. Vent cover to allow moisture to escape.
Casseroles	MED (2)	Cover with a lid or aluminum foil
Chili/Stews	HI (3)	
Meats	HI (3)	
Pancakes	LO (1)	
Pizza	MED (2)	
Potatoes, baked	HI (3)	
Waffles	LO (1)	
Stale items, to crisp (tortilla chips, crackers, dry cereal)	LO (1)	Use a low sided dish/pan. Preheat on LO setting 5-10 minutes. Check after 45 minutes, add time as needed.
Serving dishes (plates, bowls)	LO (1)	Use only heat safe dishes. Check manufacturers information for maximum heat tolerance for fine china.

⚠ CAUTION Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

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.

WiFi Connect

Connecting your WiFi Connect Enabled oven (on some models)

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

What you will need

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

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

Connected Appliance Information

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

Sample Label

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

Connect your GE oven

1. On your smart phone or tablet visit www.GEAppliances.com/connect to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your GE oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your GE oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.
4. If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue please call 800.GE.CARES (800.432.2737) and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

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

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

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

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 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 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, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

Self Clean Mode (on some models)

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using the 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 (silver) 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 instructions on how to improve.

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 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. The door will remain locked after the self-clean cycle until the oven cools below the unlocking temperature. At the end of the self-clean cycle, allow the oven to cool 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 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.

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)

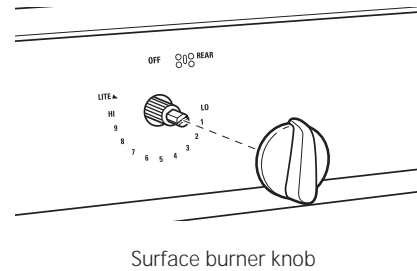
Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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. When removing the tri-ring (on some models) and the dual-oval (on some models) burner knobs, remember their location. While all other knobs are interchangeable, these knobs must be placed in the same location after cleaning. See the Surface Burner section for a detailed view of these knobs. 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



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.

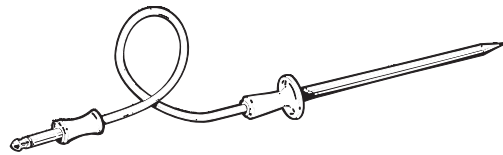
If your model has a stainless steel cooktop surface, refer to the Stainless Steel Surface cleaning instructions featured in the Control Panel and Knobs section.

Probe (on some models)

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

To order additional temperature probes, read the Assistance/Accessories sections at the beginning of this manual.

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

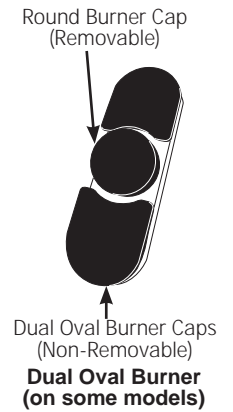
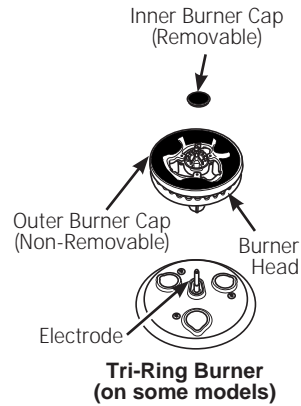
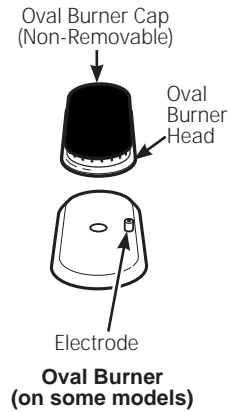
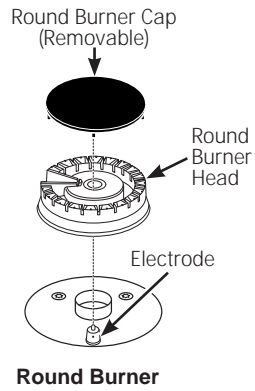


Cleaning The Cooktop (Cont.)

Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls OFF. Allow 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.

CAUTION Do not attempt to remove oval, dual oval or tri-ring burner caps from the burner heads.



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.

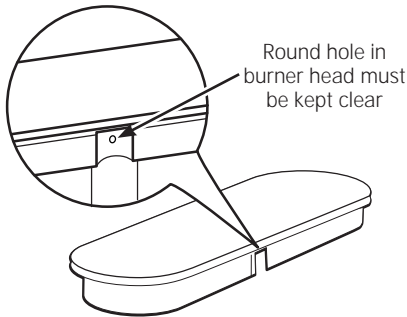
Cleaning the Burner Heads

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 as 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.

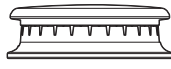
Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is NOT properly seated.

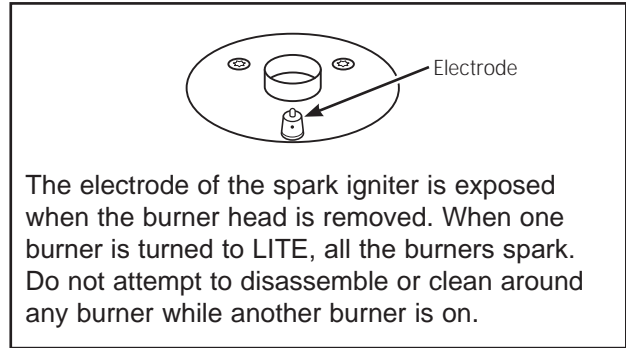


Burner cap is properly seated.

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.



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.

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.

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.

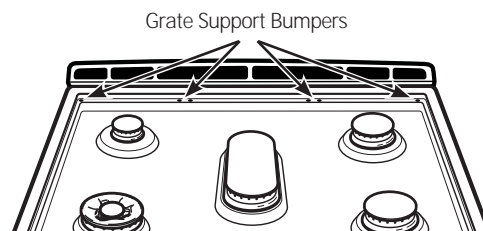
Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

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: Avoid scraping the griddle surface with metal utensils. Wash your griddle with dish soap and hot water. If necessary, scrub with a non-abrasive plastic pad.

Reversible Cast-Iron: Clean your reversible cast-iron griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Rinse with hot water and dry thoroughly. After rinsing, preseason the griddle by applying a light coat of cooking oil to the griddle surface. Wipe off excess oil with a paper towel. Store in a cool, dry place.

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.

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.

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.

Your storage drawer may have plastic slides (shown to the right) or metal rails. Follow the respective removal and replacement instructions for your model's configuration.

Removing the Storage Drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Continue to pull the drawer until it is detached from the oven.

Replacing the Storage Drawer:

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

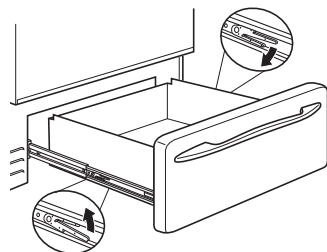
Removable Warming Drawer (on some models)

NOTE: For models with an electric warming drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

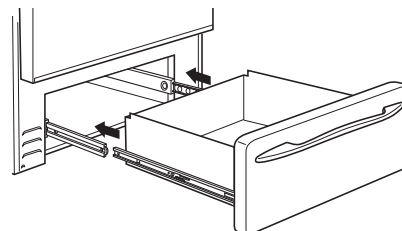
To remove the drawer:

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



To replace the drawer:

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



Maintenance

Oven Light Replacement

⚠ 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.

NOTE: The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip. Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do the bulb may break.

To remove:

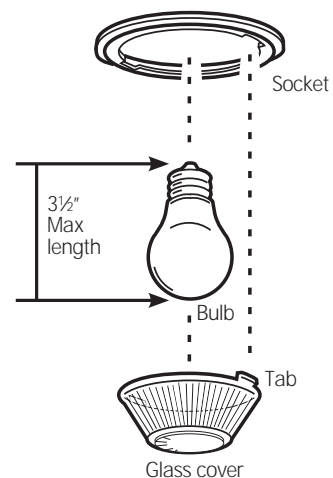
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket and pull the cover off. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Reconnect electrical power to the oven once the new bulb is installed.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

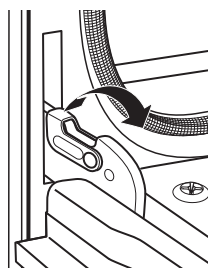


Lift-Off Oven Door

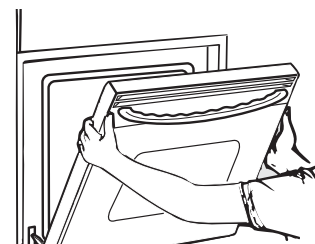
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6" 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.



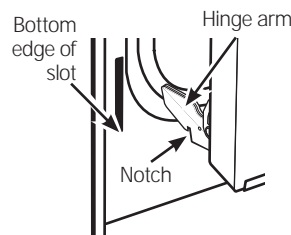
Pull hinge locks up to unlock



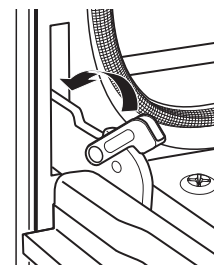
Removal position

To Replace the Door:

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



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

Notes

Notes

Notes

Troubleshooting tips ... Before you call for service

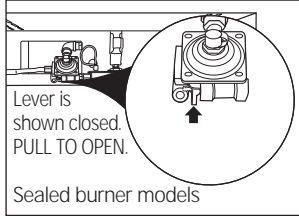
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

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

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Strong “burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section. This is temporary.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open or LOCKED light is on when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the Cancel/Off pad. Allow the oven to cool below the locking temperature.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the 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.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
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 Lock Control feature in the Oven Controls section.
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 of the range 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 of the range 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 of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range 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, bi-énergie

- Sécurité 2
- Garantie 8
- Assistance / Accessoires 9
- 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
 - Fonctions spéciales 16
 - Mode sabbat 17
 - Directives relatives aux ustensiles de cuisson 18
 - Modes de cuisson 18
 - Grilles de four 19
 - Événements du four 19
 - Sonde thermique 20
 - Guide de cuisson 21
 - Guide d'utilisation du tiroir-réchaud 22
 - Papier d'aluminium et protections pour four 22
 - Connexion WiFi 23
- Entretien et nettoyage**
 - Nettoyage du four 24
 - Nettoyage de la surface de cuisson 25
 - Nettoyage de la porte et du tiroir 29
 - Entretien 30
- Enregistrement du produit 31**
- Conseils de dépannage 34**

Manuel de l'utilisateur

Modèle

PC2B940

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 de ce guide 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

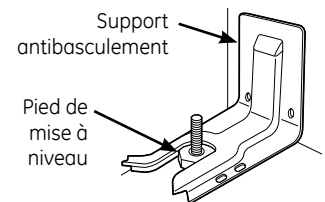
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.

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 remplacez 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 pré-réglée 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 240 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.
 - Bi-énergie : N'utilisez pas cette partie de la cuisinière si un élément de chauffage du four présente un point incandescent pendant l'utilisation ou si il présente des signes de dommage. Un point incandescent indique que l'élément peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Fermez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
 - 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 MATÉRIEAUX 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. Éteignez 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. Ces articles pourraient surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT****CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD** (certains modèles)

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développent très rapidement dans les aliments dont la température se situe entre 40 et 140 °F (4,4 et 60 °C). Ne mettez pas de nourriture froide dans le tiroir du gril. Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne réchauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures dans le tiroir-réchaud. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

ÉQUIPEMENT CONTRÔLABLE À DISTANCE

(certains modèles)

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

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

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

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

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

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, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- 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.

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.

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

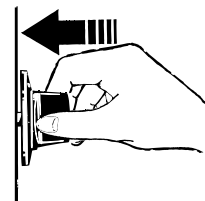
AVERTISSEMENT

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).

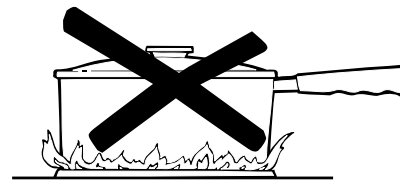
Vous entendrez un petit « clic » produit par l'étincelle électrique lorsqu'elle allume le brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur LITE (allumage), tous les brûleurs produisent des étincelles. Des étincelles sont produites tant que le bouton demeure positionné sur LITE (allumage). Lorsque le gaz est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

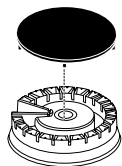
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Cela pourrait endommager l'appareil.
- 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.

Types de brûleurs de surface



Brûleur rond

Ce brûleur est idéal pour la cuisson standard. Utilisez des ustensiles aux dimensions appropriées aux flammes.



Brûleur ovale (certains modèles)

Utilisez ce brûleur pour cuisiner des plats sur la plaque chauffante.



Brûleur à trois anneaux (certains modèles)

Utilisez ce brûleur lorsque vous cuisinez avec de grands ustensiles ou que vous préparez des plats mijotés.



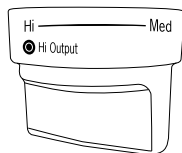
Brûleur ovale double (certains modèles)

Utilisez ce brûleur pour cuisiner des plats sur la plaque chauffante ou à l'aide de petits ustensiles.

Brûleurs de surface (suite)

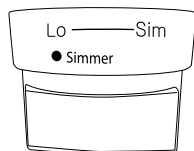
Brûleur à trois anneaux (certains modèles)

Pour les grands ustensiles de cuisine, activez tous les anneaux en réglant la température du brûleur entre Hi (élevé) et Med (moyen).



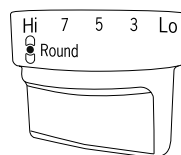
Vue de côté du bouton du brûleur à trois anneaux

Pour la cuisson dans de petits ustensiles ou à basse température, n'activez que les anneaux intérieurs en réglant le brûleur à Lo (bas) ou Sim (mijotage).



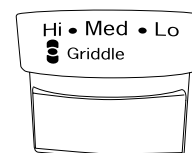
Brûleur ovale double (certains modèles)

Pour les petits ustensiles de cuisine, n'activez que le brûleur rond.



Vue de côté du bouton du brûleur ovale double

Lorsque vous utilisez une plaque de cuisson, activez à la fois les sections du brûleur rond et ovale.



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 doront 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)



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 brûleurs de surfaces sont en position d'arrêt (OFF).

Positionnement de votre plaque chauffante

La plaque chauffante réversible en fonte (certains modèles) et la plaque de cuisson antiadhésive en aluminium (certains modèles) ne peuvent être utilisées que sur le brûleur central de la surface de cuisson. 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.

Préchauffage de votre plaque chauffante.

Si le brûleur central de votre cuisinière est un brûleur ovale simple, préchauffez la plaque de 2 à 5 minutes au réglage de température élevé (Hi) avant d'y déposer les aliments. Si le brûleur central de votre cuisinière est un brûleur ovale double, préchauffez la plaque de 2 à 5 minutes au réglage de température élevé (Hi) avant d'y déposer les aliments. Une fois que la plaque est préchauffée, diminuez le feu au réglage de cuisson indiqué dans le tableau correspondant à votre plaque. Pour déterminer le type de brûleur dont vous disposez, reportez-vous à la section « Types de brûleurs de surface ».

Utilisation de la plaque chauffante réversible en fonte (certains modèles)

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.

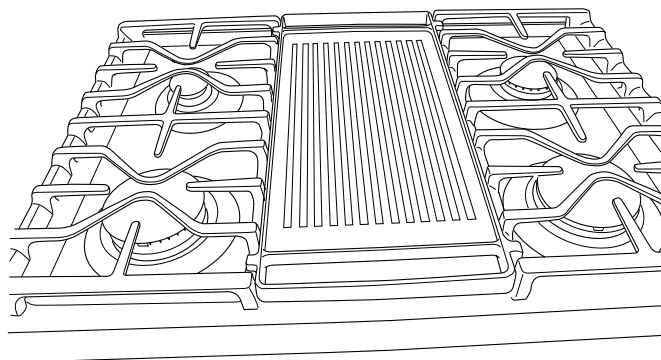
Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

- 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.

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.

Plaque chauffante (certains modèles) (suite)

Utilisation de la plaque chauffante antiadhésive en aluminium (certains modèles)

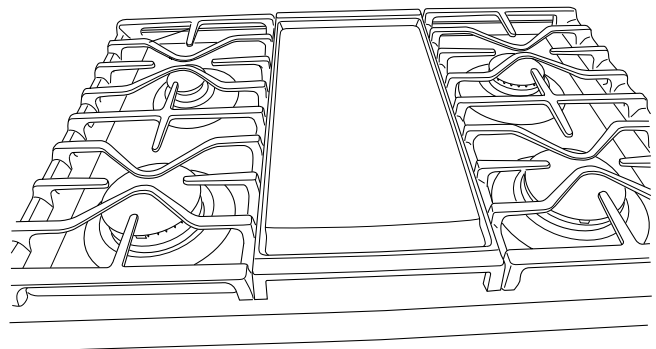
Votre plaque chauffante procure une surface de cuisson de grande dimension pour les viandes, les crêpes et d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle à frire. Avant la première utilisation, rincez la plaque à l'eau chaude et asséchez-la complètement.

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 ».

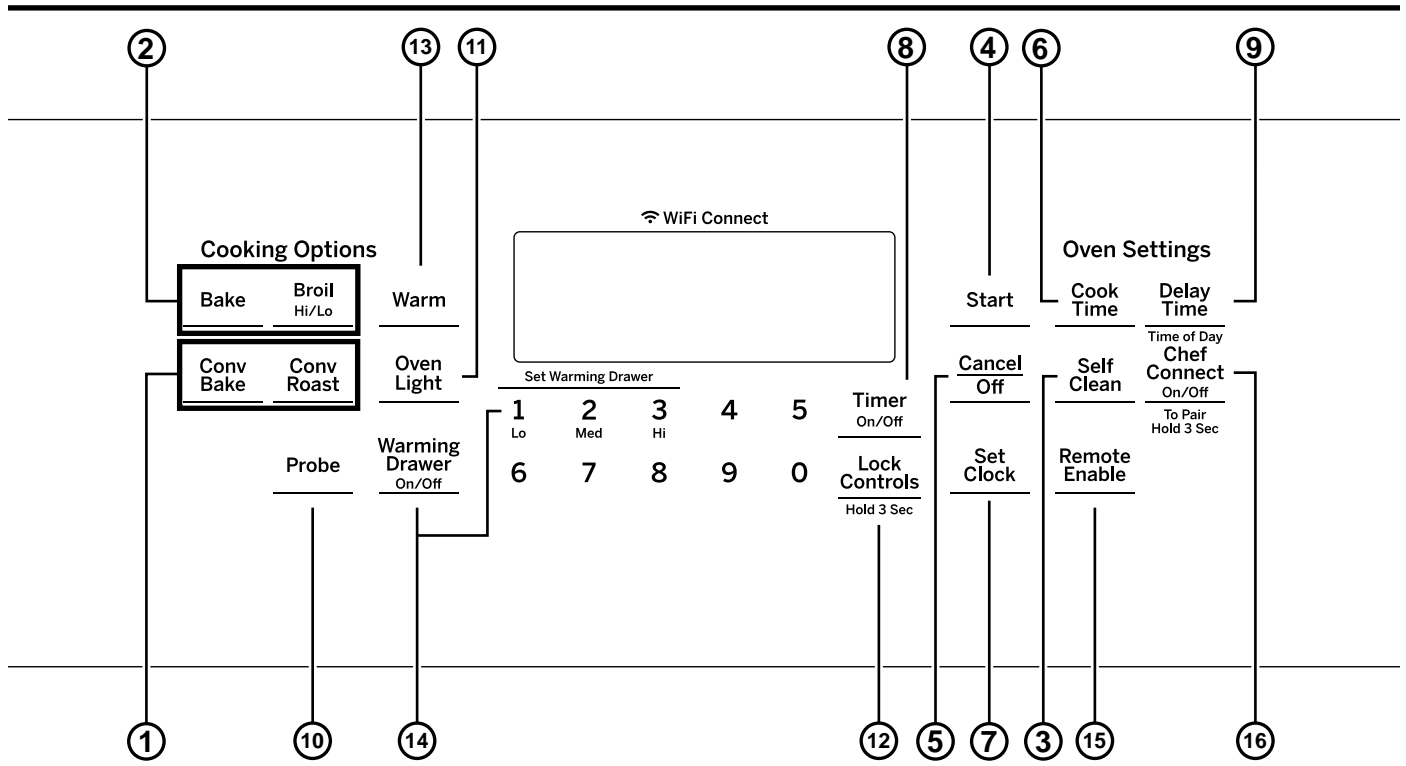
Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

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.

Commandes du four



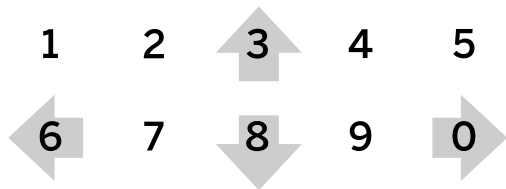
Commandes du four (suite)

1. **Modes de cuisson à convection** : Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson au four (Bake) et rôtissage (Roast). 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** : Votre four propose deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean) (modèles à convection seulement). 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 et la température de cuisson désirés, puis appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson). Utilisez le pavé numérique pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.
 7. **Set Clock (réglage de l'horloge)** : Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock** (réglage de l'horloge). Utilisez les touches numériques 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 touches numériques 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. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés, puis appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée). Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection, Rôtissage à convection ou en mode Autonettoyage.
- REMARQUE** : Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération de ces bactéries.
10. **Probe (sonde thermique) (certains modèles)** : Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Reportez-vous à la section « Sonde » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.
 11. **Oven Light (lampe du four)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
 12. **Lock Controls (verrouillage des commandes)** : Permet de verrouiller les commandes de façon à ce qu'aucune touche n'active sa fonction. Appuyez sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
 13. **Warm (maintien au chaud)** : Garde les plats chauds déjà cuits à la température de service. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt) pour éteindre le four.
 14. **Warming Drawer (tiroir-réchaud)** : Garde les plats chauds déjà cuits à la température de service. Appuyez sur la touche **Warming Drawer** (tiroir-réchaud). Utilisez les touches numériques pour régler la température. Appuyez sur **1** pour une basse température, sur **2** pour une température moyenne ou sur **3** pour une température élevée, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Appuyez sur la touche **Warming Drawer On/Off** (tiroir-réchaud marche/arrêt) pour éteindre le tiroir-réchaud.
 15. **Contrôle à distance (certains modèles)** : Vous permet de commander votre four à distance. Pour être en mesure de démarrer le four à distance, appuyez la touche **Remote Enable** (contrôle à distance), « Remote » (à distance) s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche **Remote Enable** (contrôle à distance) fera disparaître l'icône « Remote » (à distance) de l'afficheur et vous empêchera d'allumer le four à distance. Si « Remote » (à distance) ne s'affiche pas, vous êtes toujours en mesure de modifier les réglages du four ou de l'éteindre. Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône « Remote » est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir. Pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre four, reportez-vous à la section « Connexion WiFi » de ce manuel.
 16. **Chef Connect** : Il s'agit d'une fonction Bluetooth^{MD} utilisable avec les autres produits qui en sont équipés, comme un four à micro-ondes avec hotte intégrée ou une hotte de cuisinière. Pour associer ces appareils à la cuisinière, maintenez la touche **Chef Connect** enfoncée pendant 3 secondes et suivez les instructions accompagnant le produit Chef Connect que vous désirez associer. La cuisinière annulera le mode d'appairage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté.

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) jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales s'affiche.
- Appuyez sur les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les différentes fonctions jusqu'à afficher la fonction désirée.
- Appuyez sur la touche numérique **0** pour entrer dans le menu de la fonction et faire défiler les options.
- Une fois l'option recherchée affichée, appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu.



6 = Annuler/Retour, 3 = Haut, 8 = Bas, 0 = Enregistrer/Continuer

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.

Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à afficher « OFFSEt », puis appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche **3** pour augmenter le réglage de la température ou sur **8** pour l'abaisser. Enregistrez le réglage et quittez le menu des fonctions spéciales.

Signaux de fin de la minuterie

Son émis lorsque la minuterie revient à zéro. La tonalité peut être soit continue (Cont) ou simple (bEEp). La tonalité continue (Cont) répètera le signal sonore toutes les quelques secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'une des touches du tableau de commande. Le réglage à signal unique (bEEp) fera entendre un seul bip à la fin de la minuterie. Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à afficher « End TonE », puis appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu.

Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C). Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à afficher « deg Unit », puis appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu.

Affichage de l'horloge

Cette fonction permet de préciser si vous désirez faire afficher (On) ou ne pas faire afficher (Off) l'heure sur l'horloge. Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à afficher « Cloc diSP », puis appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu.

Configuration de l'horloge

Cette fonction sert à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures (12) ou 24 heures. Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à afficher « Cloc cFg », puis appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu.

Volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume des sons produits par le four entre élevé (Hi), moyen (reg), bas (Lo) et muet (oFF). Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que « sound » soit affiché et appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu. L'option sonore sélectionnée jouera une fois que vous aurez appuyé sur **0**.

Conversion automatique des recettes

Cette fonction (On/Off [marche/arrêt]) règle automatiquement la température programmée en mode de cuisson à convection avec plusieurs grilles. Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que « Auto rEciPE » s'affiche. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche. Appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage, puis sur **6** pour sortir du menu.

REMARQUE : Cette option ne convertit pas la durée de cuisson, mais seulement la température. Cette option n'ajuste pas la température pour le mode de rôtissage à convection.

Mode sabbat

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

Activer le mode sabbat

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

Démarrer une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four).
2. Si la température de cuisson désirée est de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur **Start** (mise en marche). Si vous désirez utiliser une autre température de cuisson, appuyez sur les touches numériques de **1** à **5** ou sur la touche **Timer** (minuterie) pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures pré-réglées.

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

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

1 = 170 °F (76,7 °C), 2 = 200 °F (93,3 °C), 3 = 250 °F (121,1 °C),
4 = 300 °F (148,9 °C), 5 = 325 °F (162,8 °C),
Timer (minuterie) = 400 °F (204,4 °C)

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

Réglage de la température du four

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four), utilisez les touches numériques **1** à **5** et la touche **Timer** (minuterie) pour sélectionner une température différente de présélection de cuisson, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).
2. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four).
2. Si vous désirez utiliser une température de cuisson de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur les touches numériques de **6** à **0** ou sur la touche **Lock Control** (verrouillage des commandes) pour sélectionner une durée de cuisson. Si vous désirez utiliser une température de cuisson autre que 350 °F (176,7 °C), appuyez sur les touches numériques de **1** à **5** ou sur la touche **Timer** (minuterie) pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis sélectionnez une durée de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures et durées de cuisson.
3. Appuyez sur **Start** (mise en marche).

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

Quitter le mode sabbat

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

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

Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

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

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

- Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.
- Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.
- Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.
- Gardez les ustensiles de cuisson propres pour favoriser une cuisson uniforme.

Modes de cuisson

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

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par le brûleur inférieur, mais également celle générée par le brûleur supérieur, pour cuire les aliments. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Maintien au chaud/tiroir-réchaud (certains modèles)

Le mode Maintien au chaud (Warm) est destiné à conserver la chaleur des aliments chauds. Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures. Reportez-vous à la section « Commandes du four » pour plus de détails.

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

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 utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Conv Bake** (cuisson à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

Rôtissage à convection

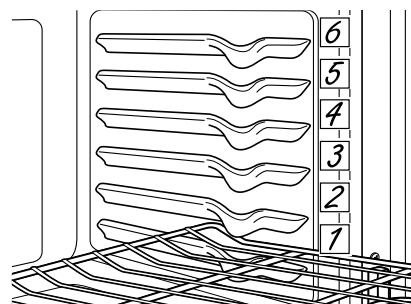
Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur générée par le brûleur de cuisson du four inférieur et le mouvement de l'air pour améliorer le brunissage des aliments et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde (sur certains modèles). Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Conv Roast** (rôtissage à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

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.



Positions de la grille

Retrait et remise en place des grilles plates

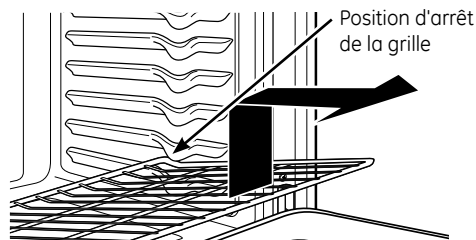
Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

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.

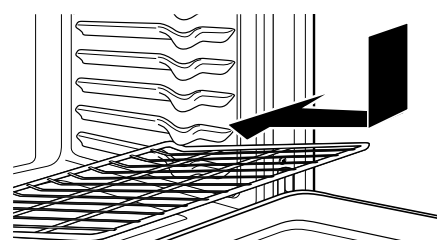
Pour la remettre dans le four, placez la partie recourbée de la grille sur les supports de grille. Inclinez la partie avant de la grille, puis poussez-la jusqu'à sa position d'arrêt. Mettez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée jusqu'au fond du four.

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 du four et obtenir un rendement de cuisson optimal, retirez les grilles non utilisées.



Retrait des grilles



Remise en place des grilles

Grilles coulissantes (certains modèles)

Les grilles coulissantes sont dotées d'un cadre qui se bloque des deux côtés des supports de grille. Une fois le cadre bloqué en position, tirez toujours sur la grille en la saisissant par le rail avant supérieur jusqu'à la position d'arrêt pour déposer ou retirer des ustensiles de cuisson.

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

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

Retrait de la grille coulissante

1. Assurez-vous que la grille est bien insérée jusqu'au fond du four.
2. Saisissez fermement les rails avant supérieurs et inférieurs, tirez la grille vers vous, inclinez la partie avant vers le haut, puis sortez la grille.

Remise en place de la grille coulissante

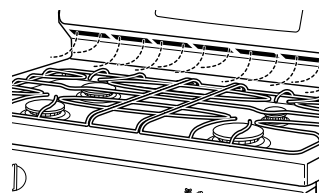
1. Placez la partie recourbée de la grille sur les supports de grille.
2. Inclinez la partie avant de la grille, puis poussez-la jusqu'à sa position d'arrêt.
3. Mettez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée jusqu'au fond du four.

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

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.

Sonde thermique



AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire. Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Pour des recommandations concernant les températures minimales et sécuritaires des aliments, visitez le site Web au www.foodsafety.gov ou www.IsItDoneYet.gov.

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

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

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche de cuisson désirée (**Bake** [cuisson au four], **Conv Bake** [cuisson à convection] ou **Conv Roast** [rôtissage à convection]), puis entrez la température de cuisson à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde »).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en entrant la température souhaitée. La température interne maximale que vous pouvez programmer est de 200 °F (93,3 °C).

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Appuyez sur la touche **Probe** (sonde thermique) et entrez la température souhaitée pour l'aliment. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson désiré (**cuisson conventionnelle**, **cuisson à convection** ou **rôtissage à convection**), puis entrez la température de cuisson à l'aide des touches numériques.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

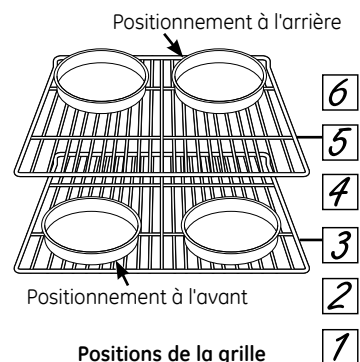
- Des dommages peuvent survenir à la prise de la sonde si vous utilisez une sonde différente que celle fournie avec la cuisinière.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise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

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 sur une seule grille	Cuisson au four	3 ou 4	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). Utilisez une grille coulissante à la position 2.
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. Utilisez une grille coulissante à la position la plus basse.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril à température élevée	6	Utilisez une grille plate. 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	Utilisez une grille plate. 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	Rôtissage à convection 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	Rôtissage à convection 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	3 ou 4	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	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	Rôtissage à convection 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 (épaisseur de 1/2 po [1,3 cm] ou moins) 5 (épaisseur > 1/2 po [1,3 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Utilisez une grille plate à la position 5.
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	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.



Guide du tiroir-réchaud (certains modèles)

ALIMENT	RÉGLAGE	RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES
Pains, tartes, pâtisseries	LO (bas) (1)	Couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. Laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
Mets mijotés	MED (moyen) (2)	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
Chili/ragoûts	HI (élevé) (3)	
Viandes	HI (élevé) (3)	
Crêpes	LO (bas) (1)	
Pizza	MED (moyen) (2)	
Pommes de terre au four	HI (élevé) (3)	
Gaufres	LO (bas) (1)	
Aliments rassis, faire dorer (chips tortilla, craquelins, céréales sèches)	LO (bas) (1)	Utilisez une assiette/un ustensile peu profond. Préchauffez à basse température (LO) de 5 à 10 minutes. Vérifiez au bout de 45 minutes; ajoutez du temps au besoin.
Plats de service (assiettes, bols)	LO (bas) (1)	N'utilisez que de la vaisselle qui résiste à la chaleur. Consultez les consignes du fabricant pour connaître la tolérance maximale à la chaleur de la porcelaine.



ATTENTION

Les plats seront très chauds. Utilisez des poignées ou des gants isolants pour sortir les plats chauds.

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.

Connexion WiFi

Connecter votre four compatible WiFi (certains modèles)

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

Ce dont vous avez besoin

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

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

Connected Appliance Information

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

Exemple d'étiquette

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

Connecter votre four GE

1. Sur votre téléphone ou tablette intelligente, visitez le site au www.GEAppliances.ca/connect pour en savoir plus sur les fonctionnalités des électroménagers connectés et pour télécharger l'application appropriée.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE.
3. Une fois que le processus de connexion est terminé, le voyant de connexion situé sur l'afficheur de votre four GE restera allumé et l'application confirmera que vous êtes connecté.
4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou qu'il clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le 1-800-561-3344 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

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

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

* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau WiFi requis.

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 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 sur la sécurité 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 (argentées) 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 savoir comment améliorer leur glissement.

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 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. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas redescendue sous la température de déverrouillage. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez refroidir le four 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)

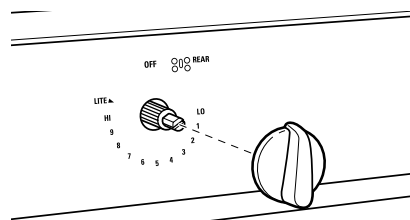
N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour 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 vers le bas et n'y accrochez pas d'objets. Cela peut endommager l'axe du robinet à gaz. Lors du retrait des boutons des brûleurs à trois anneaux (certains modèles) et ovale double (certains modèles), n'oubliez pas de noter leur emplacement. Alors que tous les autres boutons sont interchangeables, ces boutons doivent être remis à leur emplacement d'origine après leur nettoyage. Reportez-vous à la section « Brûleurs de surface » pour une vue détaillée de ces boutons. 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.

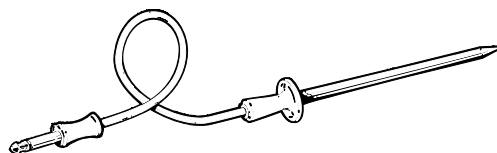
Si le modèle de votre cuisinière dispose d'une surface de cuisson en acier inoxydable, reportez-vous aux instructions concernant le nettoyage des surfaces en acier inoxydable qui se trouve dans la section « Tableau de commande et boutons ».

Sonde thermique (certains modèles)

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

Pour commander des sondes thermiques supplémentaires, reportez-vous à la section « Assistance/Accessoires » au début du présent manuel.

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



Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

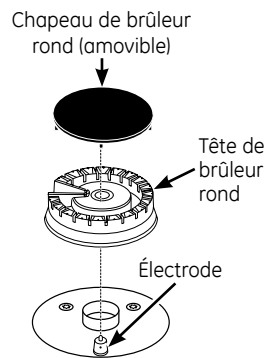
Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

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.

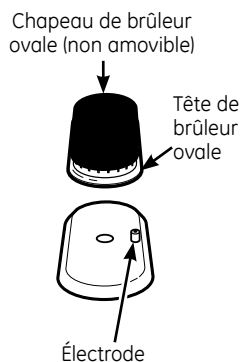


ATTENTION

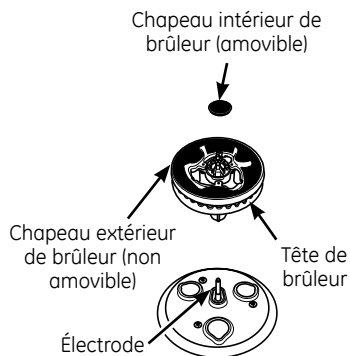
Ne tentez pas de retirer les chapeaux de brûleur ovale, de brûleur ovale double ou de brûleur à trois anneaux des têtes de brûleur.



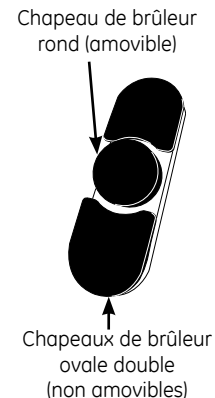
Brûleur rond



Brûleur ovale (certains modèles)



Brûleur à trois anneaux (certains modèles)



Brûleur ovale double (certains modèles)

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.

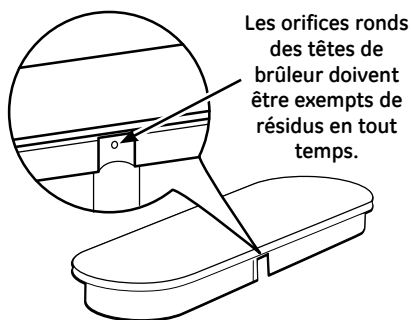
Nettoyage des têtes de brûleurs

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.

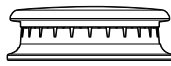
Remplacez les têtes de brûleur aux emplacements correspondant à leurs dimensions. Assurez-vous chaque chapeau est correctement placé sur la tête du brûleur, comme illustré ci-dessous.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.

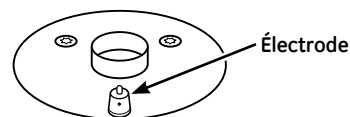


Le chapeau du brûleur est bien installé.

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.



L'électrode de l'allumeur par étincelle est exposée lors du retrait de la tête de brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur LITE (allumage) tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur lorsqu'un autre brûleur fonctionne.

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, récuriez 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.

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.

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.

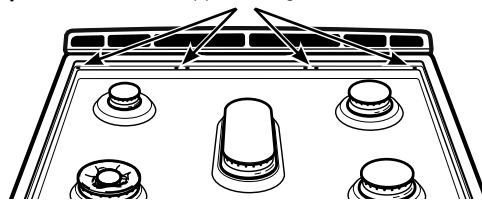
Lors de la remise en place des grilles sur la surface de cuisson, assurez-vous de les positionner correctement. Les grilles doivent reposer correctement sur la surface de cuisson.

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 : Évitez de gratter la surface de la plaque chauffante avec des ustensiles métalliques. Nettoyez votre plaque chauffante avec une solution de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Au besoin, frottez avec un tampon non abrasif en plastique.

Plaque chauffante réversible en fonte : Nettoyez votre plaque chauffante réversible en fonte avec une brosse à poils rigides et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et des détergents agressifs ne devraient jamais être utilisés, car cela risquerait d'endommager le fini prétraité de la surface. Rincez à l'eau chaude, puis asséchez. Après le rinçage, appliquez une fine couche d'huile végétale sur toute la surface de la plaque chauffante. Enlevez tout excédent d'huile avec un essuie-tout.

Entreposez dans un endroit sec et frais.

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 à l'aide de la fonction d'autonettoyage du four.

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.

Essayez 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. Essayez 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. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

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.

Votre tiroir de rangement peut être doté de rails en plastique (comme illustré à droite) ou en métal. Suivez les directives respectives concernant le retrait et la remise en place en fonction de la configuration de votre modèle.

Retrait du tiroir de rangement :

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à sa butée d'arrêt.
2. Continuer à tirer le tiroir jusqu'à ce qu'il se détache du four.

Remise en place du tiroir de rangement :

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

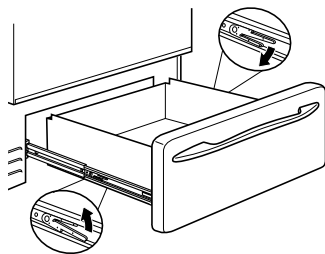
Tiroir-réchaud amovible (certains modèles)

REMARQUE : Pour les modèles à tiroir-réchaud électrique, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur) avant de procéder au réglage, au nettoyage ou à une réparation. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir-réchaud est froid.

La plus grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

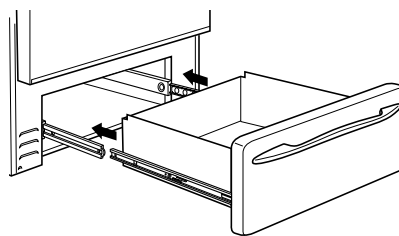
Pour enlever le tiroir :

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



Pour remettre le tiroir en place :

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



Entretien

Remplacement de l'ampoule 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.

REMARQUE : Le couvre-ampoule ne doit être enlevé que lorsqu'il est froid. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Laissez l'ampoule refroidir entièrement avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas l'ampoule chaude avec un chiffon humide. Le cas échéant, l'ampoule pourrait de briser.

Retrait de l'ampoule :

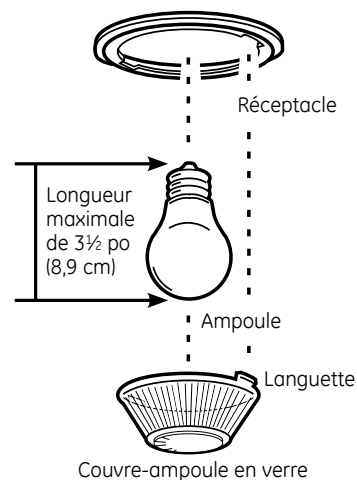
Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle et enlevez le couvre-ampoule. Retirez l'ampoule.

Remplacement de l'ampoule :

Vissez une ampoule pour appareil électroménager de 40 watts. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvre-ampoule d'un quart de tour vers la droite.

REMARQUE :

- Une ampoule pour appareil électroménager de 40 watts est plus petite qu'une ampoule de 40 watts standard.
- Rebranchez l'alimentation électrique du four lorsque l'ampoule a été remplacée.
- Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.



Retrait de la porte du four

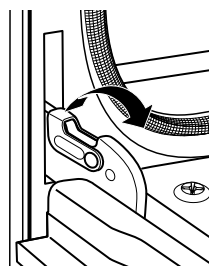
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

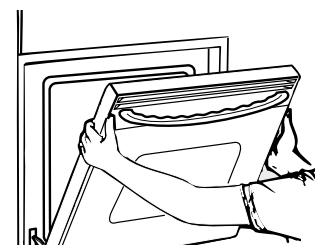
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (15,2 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

Pour remettre la porte en place :

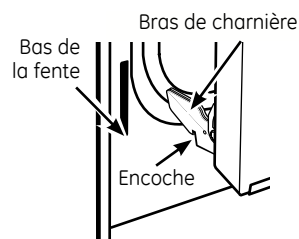
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans 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 encoches des charnières ne reposent pas correctement sur le bas des fentes. Soulevez la porte et répétez l'étape précédente.
4. Remettez le verrou de charnière en place vers le bas, en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



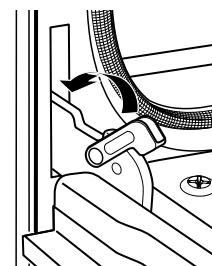
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



Faites reposer l'encoche sur le bas de la fente de la charnière



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)

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)

Notes

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

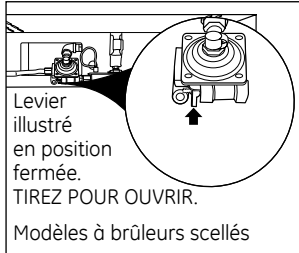
Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette 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 n'est pas adéquate ou la grille n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section 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 gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	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 « 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.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle 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 et reprogrammez-le.
	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 la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. 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.
La porte ne s'ouvre pas ou le voyant « LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche 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 a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.	Fermez 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.
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche 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 fonction de verrouillage des commandes de la section « Commandes du four ».
Les brûleurs 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 » de la cuisinière.
	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 » de la cuisinière.
	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 » de la cuisinière.
	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs pour les nettoyer. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de la cuisinière.
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.