



Self-Cleaning Gas
RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE

In Case of a Power Failure 8

Surface Burners 8

Griddle10

Oven Controls..... 11

 Special Features12

 Sabbath Mode - Standard13

Oven Racks14

Aluminum Foil and Oven Liners..... 14

Oven Cooking Modes15

Oven Air Vents16

Oven Cooking Guide17

Air Fry Cooking Guide.....18

CARE AND CLEANING

Range - Exterior.....19

Range - Interior 20

Cooktop.....21

Oven Door..... 23

Oven Light..... 25

TROUBLESHOOTING TIPS 26

LIMITED WARRANTY 30

ACCESSORIES31

CONSUMER SUPPORT 32

OWNER'S MANUAL

PCGB965

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find the rating label on a metal flag behind the rear control panel. From the front of the range, reach behind the middle of the rear control panel and rotate the rating label up.

ESPAÑOL

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

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

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

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

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



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

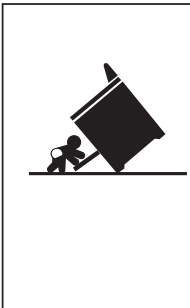
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠ 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



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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

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

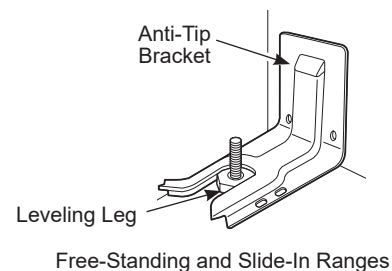
For Free-Standing and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the

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

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

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



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- 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 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 IsItDoneYet.gov and 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

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

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

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

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING NEVER Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
 - If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
- DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**
- Never leave the surface burners unattended. 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- 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, 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.

▲WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks, and other utensils from the oven. Only 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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Remote Enable Equipment

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

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

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

to try to correct the interference by one or more of the following measures:

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

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

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

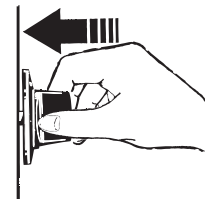
Lighting a Surface Burner

▲ 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:

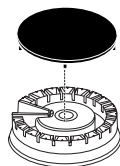
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and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

Use this burner to cook on the griddle.



Multi-Ring Burner

Use this burner for large cookware or for simmering applications.

Surface Burners (Cont.)

Top-of-Range Cookware

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

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

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

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

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

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

Stove Top Grills

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



Do not use stove top grills

Using a Wok

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

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



Use a flat-bottomed wok.



Griddle

▲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 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

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.

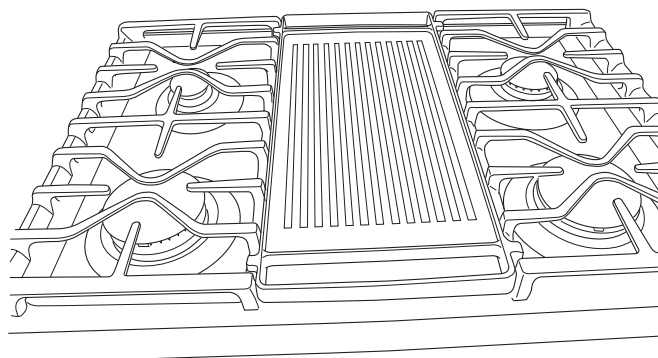
Griddle Precautions:

- 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.

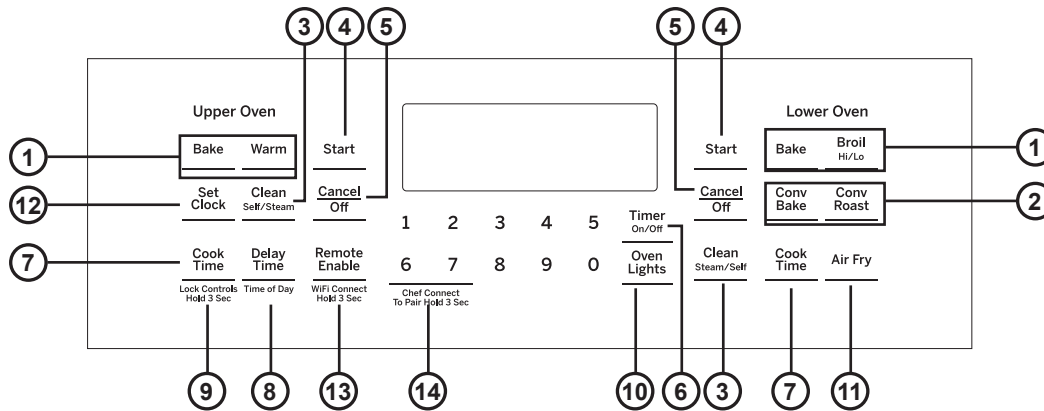
Preseasoned Reversible Cast-Iron Griddle

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

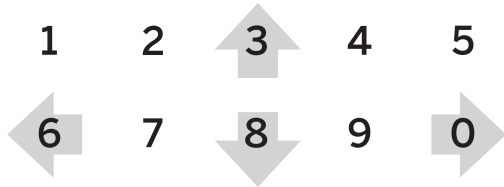


1. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil and Warm. See the Oven Cooking Modes section for more information.
2. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking mode uses increased air circulation to improve performance. See the Oven Cooking Modes section for more information.
3. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
4. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
NOTE: If your display and keys dim, opening the oven door or pressing any key will wake and illuminate the control.
5. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
6. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
7. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select a desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Cook Time** pad and use the number pads to program a cooking time in hours and minutes. Then press **Start**. This can only be used with **Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Air Fry**.
8. **Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Delay Time** pad. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start**.
NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and pork – should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
9. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
10. **Oven Lights:** Turns the oven lights on or off.
11. **Air Fry:** The Air Fry mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. See the Oven Cooking Modes section for more information.
12. **Set Clock:** Set the oven clock time. Press the **Set Clock** pad. Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
13. **Remote Enable:** Allows you to control your oven remotely. To be able to start the oven remotely, press the Remote Enable pad, and “Remote” will be lit in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near the surface units of the appliance. 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.
14. **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 6 and 7 pads 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.

Oven Controls

SPECIAL FEATURES

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



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

- Press the Upper Oven **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 use the 3 or 8 number pads to 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.

Adjust the Oven Temperature

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

Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the features until "Lo offset" is displayed to adjust the lower oven temperature or "Up offset" is displayed to adjust the upper oven temperature then 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.

Oven Controls

SABBATH MODE - STANDARD

This range offers a standard Sabbath mode*. Some of the Sabbath mode features that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute between a request for a temperature change and its implementation. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set. For double ovens, each oven can be set independently by using the corresponding upper or lower bake pad.

Setting the Sabbath Mode

1. Press the Upper Oven **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
1	2	3	4	5	Timer
170	200	250	300	325	On/Off
6	7	8	9	0	Lock
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Controls
Time (hours)					Hold 3 Sec
					6h

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

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

Adjusting the Temperature

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

Starting a Timed Bake

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

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

Exit the Sabbath Mode

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

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press **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.

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

Oven Racks

Rack Positions

Your oven has two rack positions in the upper oven (A, B) and four rack positions in the lower oven (R, 1, 2, 3). Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow. This may improve cooking evenness.

Removing and Replacing Flat Racks

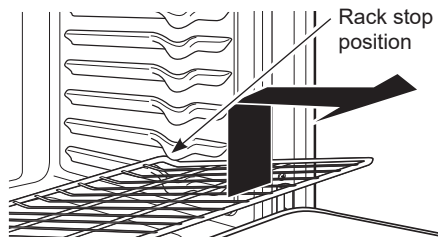
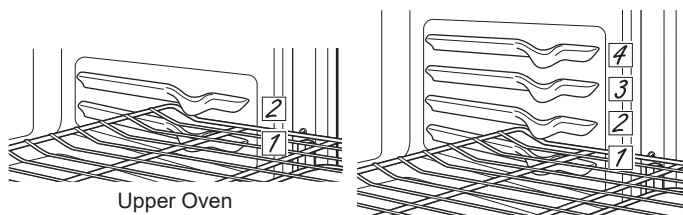
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

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.

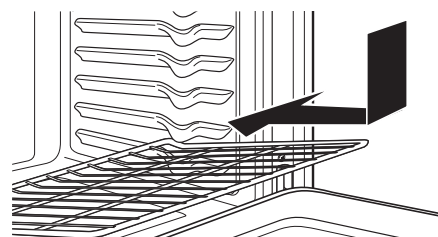
To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

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

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

Oven Cooking Modes

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

Bake

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

Convection Bake

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

Convection Roast

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

Broiling Modes

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

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

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

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

Air Fry

Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Select Air Fry, then input the desired set temperature and press Start. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not recommended for this mode. Follow traditional oven recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

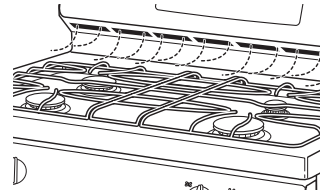
Warm

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

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.

Oven Cooking Guide

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at IsItDoneYet.gov. Use a food thermometer to measure food temperatures.

Oven Cookware Guidelines

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

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25°F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

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.

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

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

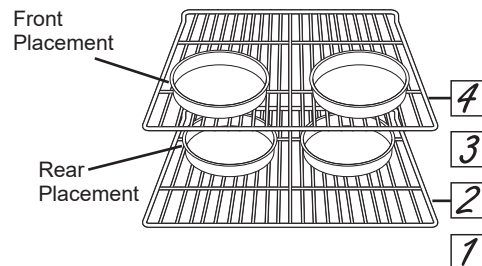
Oven Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	OVEN (Upper/Lower)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods				
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	Lower Upper	3 2	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake Bake	Lower	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	Lower	2	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	Lower Upper	3 2	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Bake	Lower	2 and 4	Ensure adequate airflow.
Beef & Pork				
Hamburgers	Broil Hi	Upper	2	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling.
Steaks & Chops	Broil Hi	Upper	2	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling.
Roasts	Convection Roast Bake	Lower	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Poultry				
Whole chicken	Convection Roast Bake	Lower	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	Upper Lower	1 3	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	Upper Lower	1 3	Watch food closely when broiling.
Whole turkey	Convection Roast Bake	Lower	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Watch food closely when broiling.
Turkey Breast	Bake	Lower	3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo Bake	Upper Lower	1 3	Watch food closely when broiling.
Casseroles	Bake	Lower Upper	3 2	
Frozen Convenience Foods				
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	Lower Upper	3 2	Use shiny cookware.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Bake	Lower	2 and 4	Use shiny cookware.

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

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at 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.



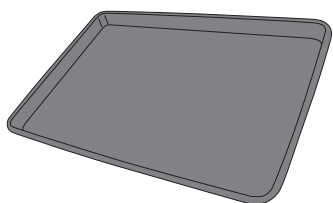
Oven Cooking Guide

Air Fry Cooking Guide

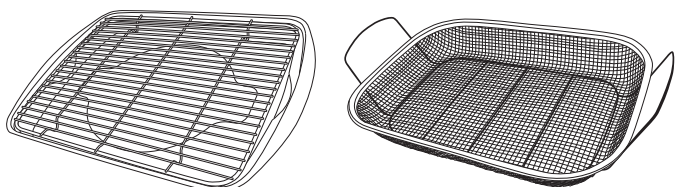
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Air Fry Mode

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

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

Range – Exterior

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



⚠ WARNING

If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

Control Lockout

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

See Lock Controls in the Oven Controls section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish, including Black Stainless Steel.

Oven Exterior

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

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

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

Painted Surfaces

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

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface, including Black Stainless Steel.

Stainless Steel excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Range – Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to

the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Steam Clean Mode

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 **Clean** pad, select **Steam Clean** and then press **Start**.

Do not 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

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 **Clean** pad, select **Self Clean** 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.

Racks

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

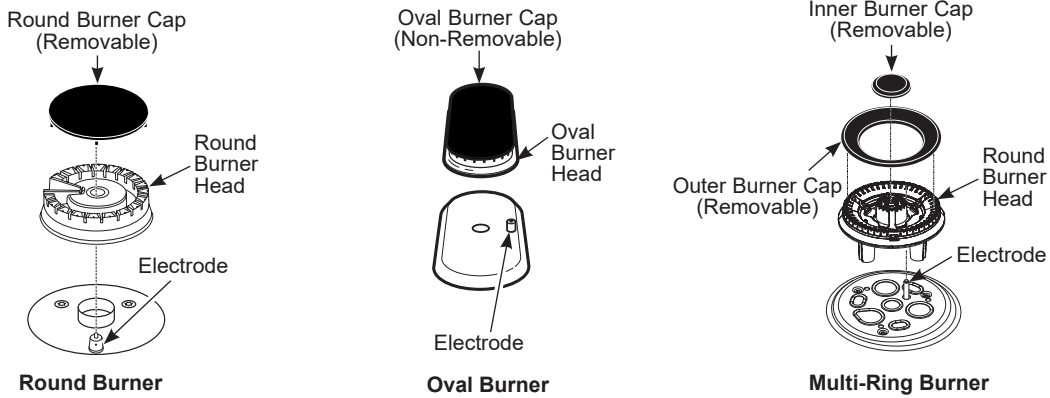
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

Cooktop

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 burner cap from the burner heads.



Cleaning the Surface Burners

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.

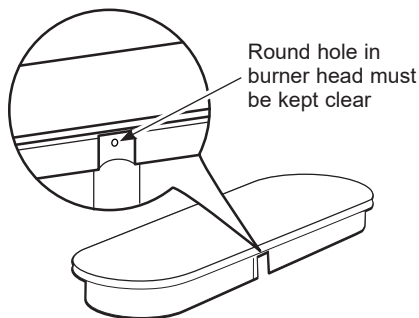
Cleaning the Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spills 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.



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.



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

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

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

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

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.

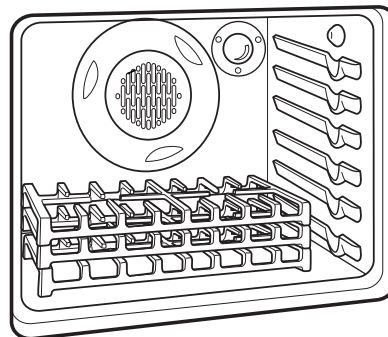
To self-clean your grates on self-clean racks:

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

NOTE: DO NOT operate your cooktop during the Self Clean Mode because the Self Clean cycle will be canceled.

To self clean your grates on the oven bottom:

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



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.

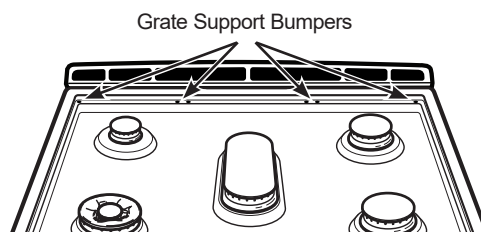
Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

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

Grate Support Bumpers

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by calling GE Appliances at 1.800.661.1616

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

Aluminum and 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.

Oven Door

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

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

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

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Lift-Off Lower Oven Door

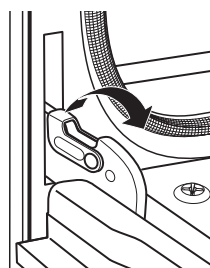
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

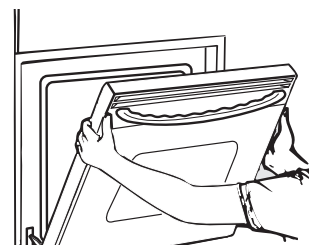
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms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

To Replace the Door:

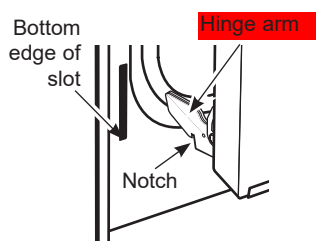
1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the 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.



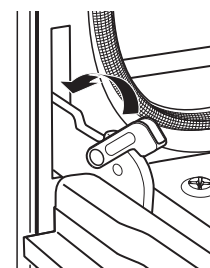
Pull hinge locks up to unlock



Removal position



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

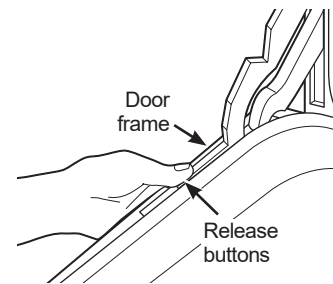
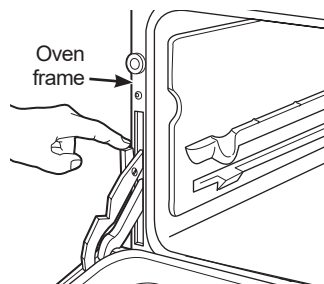
Oven Door

Lift-Off Upper Oven Door

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

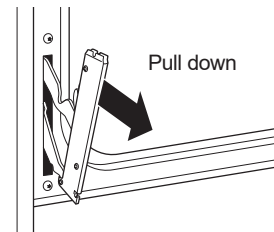
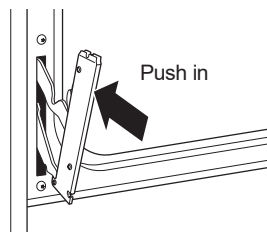
To Remove the Door:

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



To Replace the Door:

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



Oven Light

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

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

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:

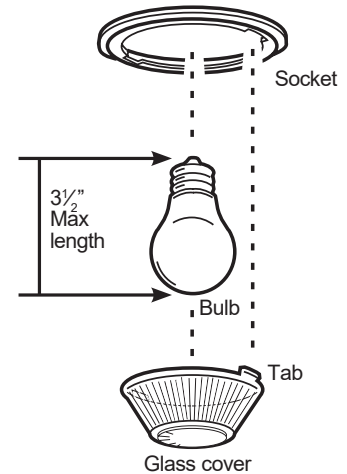
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket and pull the cover off. Remove the bulb.

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.



Troubleshooting Tips ... Before you call for service

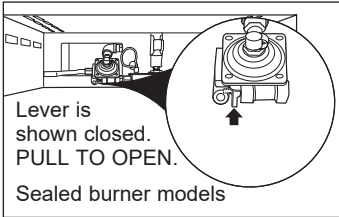
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

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

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the 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>  <p>Lever is shown closed. PULL TO OPEN.</p> <p>Sealed burner models</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.

Notes

GE Appliances Gas Range Limited Warranty

GEAppliances.ca/en/

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at www.geappliances.ca/en/support/service-request or call GE Appliances at (800.561.3344). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

What MC Commercial will not cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

**Warrantor: MC Commercial Inc.
Burlington ON. LR7 5B6**

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

www.geappliance.ca/en/support/purchase-extended-warranty

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service 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.

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

Nickel Flat Rack

Reinforced Nickel Flat Rack

Self Clean Flat Rack

Nickel Extension Rack

Self Clean Extension Rack

Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

Roasting Rack Accessory

Cooktop Center Grate

Nonstick Aluminum Griddle

Reversible Cast-Iron Griddle

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Polishing Cloth

Burnt-On Grease Remover

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. [GEAppliances.ca/en/](https://www.geappliances.ca/en/)

Register Your Appliance

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

<https://www.geappliances.ca/support/register-your-appliance>

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> or call 800.561.3344 during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty or call 866.277.9842 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at <https://www.geappliances.ca/en/contact-us> or call 800.220.6899.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. <https://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories> or by phone at 1-800-661-1616 during normal business hours.

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

Contact Us

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

General Manager, Customer Relation | MC Commercial Inc. Burlington ON. L7R 5B6

[https:// www.geappliances.ca/en/contact-us](https://www.geappliances.ca/en/contact-us)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3**UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

En cas de panne de courant	8
Brûleurs en surface.....	8
Plaque chauffante	10
Commandes du four.....	11
Fonctions spéciales.....	12
Mode Sabbat- Standard	13
Grilles du four.....	14
Papier aluminium et revêtements.....	14
Modes de cuisson au four.....	15
Événements du four.....	16
Guide de cuisson au four.....	17
Guide de cuisson pour friture à air chaud ..	18

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Extérieur de la cuisinière.....	19
Intérieur de la cuisinière	20
Plan de cuisson.....	21
Porte du four	23
Lampe du four	25

CONSEILS DE DÉPANNAGE 26**GARANTIE LIMITÉE** 30**ACCESSOIRES** 31**SERVICE CLIENTÈLE**..... 32

Écrivez le modèle et n° de série ici :

Modèle n° _____

N° de série _____

Vous pouvez trouver la plaque signalétique métallique derrière le panneau de commande arrière. En tendant le bras depuis l'avant de la cuisinière, atteignez le milieu du panneau de commande arrière et faites pivoter la plaque signalétique vers le haut.

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PCGB965

ESPAÑOL

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.ca/en/

MERCI DE PERMETTRE QUE GE APPLIANCES FASSE PARTIE DE VOTRE MAISON.

Que vous ayez grandi avec eux, ou que ceci soit votre premier appareil GE Appliances, nous sommes heureux de vous accueillir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design mis dans chacun des produits de GE Appliances, et nous pensons que vous le serez aussi. L'enregistrement de votre appareil assure entre autre que nous puissions vous fournir d'importantes informations sur le produit et les détails de la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez maintenant votre appareil GE en ligne. Des sites et numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section Service clientèle de ce mode d'emploi. Vous pouvez également envoyer la carte d'enregistrement pré-imprimée comprise dans l'emballage par courrier.



INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

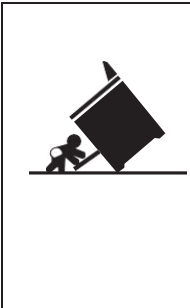
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Un manquement à ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion, une électrocution, des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, cela peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'allumez aucun appareil.
 - Ne touchez aucun interrupteur électrique ; n'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



AVERTISSEMENT

Risque de renversement

- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-basculement sur le mur ou le plancher.
- Engagez la cuisinière au support anti-basculement en faisant coulisser l'arrière de la cuisinière pour y attacher la base.
- Réengagez le support anti-basculement en cas de déplacement de l'appareil.
- Un manquement à ces instructions peut entraîner des brûlures graves, voire mortelles pour des enfants et adultes.

Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites coulisser la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-basculement soit solidement fixé au sol, refaites coulisser le dos de la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de nivellement arrière soit sous le support anti-basculement.

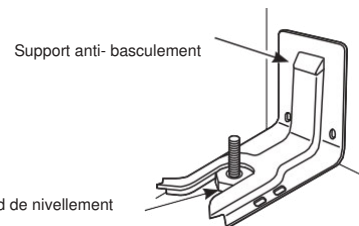
Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière soit correctement sécurisée par le support anti-basculement.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. La cuisinière ne serait plus sécurisée correctement au dispositif anti-basculement.

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, elle doit être sécurisée par un support anti-basculement correctement installé. Voir les instructions d'installation complètes fournies avec le support avant de l'installer.

Pour cuisinières amovibles et encastrées

Pour vérifier si le support est installé et correctement engagé, regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied arrière de la cuisinière est engagé sous le support.



Cuisinières amovibles et encastrées

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage, pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Utilisez cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu et tel que décrit dans ce manuel du propriétaire.
- Faites installer cette cuisinière, correctement mise à la terre, par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout ajustement ou entretien doivent être réalisés par un installateur ou un technicien d'entretien de gaz qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre cuisinière, sauf si recommandé spécifiquement dans ce manuel.
- Votre cuisinière sort de l'usine et est livrée pour un usage prévu au gaz naturel. Elle peut être convertie pour un usage au gaz propane (LP). Dans ce cas, les ajustements doivent être réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux en vigueur. L'agence ou l'entreprise qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de fermeture de gaz et comment le fermer si nécessaire.
- Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de 120 volts mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre conformément au *National Electrical Code*. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- Avant tout entretien, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution de ménage en retirant le fusible ou en coupant le courant au disjoncteur.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage aient été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, afin d'éviter que ces matériaux prennent feu.
- Évitez de gratter ou de donner des coups sur les portes vitrées, le plan de cuisson ou les panneaux de commandes. Cela pourrait conduire à des bris de verre. Ne cuisinez pas sur un produit avec du verre cassé. Il pourrait en résulter un choc, un incendie ou des coupures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en fonctionnement. Ils ne devraient jamais être autorisés à monter, s'asseoir ou se mettre debout sur aucune partie de l'appareil.
- **ATTENTION** Ne gardez jamais des articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière - les enfants pourraient grimper sur la cuisinière pour les atteindre et se blesser gravement
- N'obstruez jamais les événements (ouvertures de ventilation d'air) de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires à la combustion requise pour le fonctionnement correct de la cuisinière. Ces ouvertures d'air se trouvent à l'arrière du plan de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au fond de la cuisinière sous le tiroir chauffant, tiroir du four inférieur ou panneau de protection.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne permettez pas que des maniques touchent les brûleurs de surface, la grille du brûleur ou un autre élément chauffant du four. N'utilisez pas une serviette ou autre tissu épais à la place de maniques.
- Ne touchez ni les éléments chauffants ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après son utilisation, ne touchez aucune zone intérieure du four ni ne laissez des vêtements ou autres matériaux inflammables en toucher. Laissez d'abord suffisamment de temps au four pour qu'il se refroidisse. D'autres surfaces de l'appareil peuvent aussi devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures d'aération du four, les surfaces près de son ouverture et les lézardes autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients d'aliments non ouverts. Cela pourrait générer de la pression dans le récipient, celui-ci pourrait exploser et causer une blessure.
- Cuisez soigneusement et totalement les aliments pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les consignes de températures minimales d'alimentation se trouvent sur www.IsItDoneYet.gov et sur www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et prenez-la à plusieurs endroits.
- Ne permettez à personne de grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou au plan de cuisson. La personne pourrait endommager ou faire basculer la cuisinière et causer des blessures graves ou la mort.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT MAINTENEZ TOUT MATÉRIEL INFLAMMABLE À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE Ne pas le faire pourrait causer un incendie ou des blessures corporelles.

- 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. Les vêtements qui se trouvent à proximité des brûleurs ou des surfaces chaudes peuvent s'enflammer et entraîner de sérieuses brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

AVERTISSEMENT 1 DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER DES BLESSURES ET LA PROPAGATION DE L'INCENDIE

- N'utilisez pas d'eau pour combattre un incendie de graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez toutes les commandes. Étouffez une poêle en feu se trouvant sur le plan de cuisson en la recouvrant complètement avec un couvercle approprié, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à usage multiple chimique ou à mousse.
- Si un incendie se produit dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'apport d'air frais aux températures d'auto-nettoyage peut causer un jaillissement de la flamme du four. Ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des brûlures graves.
- En cas d'incendie à l'intérieur du four durant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte et en éteignant le four aux commandes ou en utilisant un extincteur à usage multiple chimique ou à mousse.

AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON

ATTENTION ! NE JAMAIS faire fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.
NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE / GRAISSE AVEC DE L'EAU.

■ Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance. Les aliments, en particulier les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.

- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance pendant sa cuisson. Au-delà du point où l'huile fume, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre spécial à graisse chaque fois que c'est possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter des débordements d'huile et un incendie, utilisez la quantité minimum d'huile lors de l'utilisation d'une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés avec des quantités excessives de glace.
- Utilisez la taille correcte des poêles et casseroles évitez les casseroles instables ou facilement renversables. Faites usage d'ustensiles de cuisine adaptés à la taille des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être réglées de sorte à ne pas dépasser le fond de la casserole. Une flamme excessive peut être dangereuse.
- Utilisez toujours la position LITE pour l'allumage des brûleurs en surface assurez-vous que les brûleurs se sont en effet allumés.
- Lors de l'utilisation d'une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle soit apte pour la cuisson en surface ; sinon elles peuvent se briser à cause des changements brusques de température.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON

- Pour réduire les risques de brûlures, de débordements et que des matériaux inflammables prennent feu, les poignées des récipients doivent être tournés vers le centre de la cuisinière, sans s'étendre par-dessus les autres brûleurs.
- N'utilisez pas de wok ayant un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et empêcher l'air d'arriver au brûleur, ce qui représente un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever le plan de cuisson. Cela pourrait endommager la tuyauterie de gaz des brûleurs en surface et entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lors de la désactivation du verrouillage des commandes, assurez-vous que les commandes de surface soient mises sur la position OFF. Cela permettra d'éviter l'écoulement non intentionnel de gaz des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou aucune partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, la surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque potentiel d'incendie.

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

AVERTISSEMENT Ne recouvrez JAMAIS des fentes, des trous ou passages du fond du four ni ne couvrez entièrement une grille ou des revêtements du four avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloque le flux d'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier aluminium ou des revêtements. Ils peuvent retenir la chaleur, provoquant ainsi un risque de fumée ou d'incendie.

- Ne placez jamais des ustensiles de cuisine, des pierres de cuisson ni aucun type de revêtement ou pellicule sur le fond du four.
- Placez les grilles du four à l'endroit voulu lorsque le four est froid. Si vous voulez déplacer une grille pendant que le four est chaud, faites attention à ne pas toucher des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas des éléments tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Des produits stockés dans un four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas les éléments sur le plan de cuisson à proximité de l'évent du four. Des articles pourraient surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlures.
- Ne grillez jamais avec la porte du four ouverte. Cela est interdit car cela peut causer un surchauffement des touches.
- Tenez-vous à distance de la cuisinière lors de l'ouverture de la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur qui s'échapperait peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ ou aux yeux.

AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'AUTO-NETTOYAGE

La fonction d'auto-nettoyage du four s'exécute à des températures suffisamment élevées pour brûler les souillures d'aliments dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement en toute sécurité

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le fonctionnement de l'auto-nettoyage. Maintenez les enfants éloignés du four pendant l'auto-nettoyage. Un manquement à ces instructions pourrait causer des brûlures.
- Avant de mettre en marche le cycle d'auto-nettoyage, retirez les casseroles, poêles, grilles en métal brillant et autres ustensiles du four. Seul des ustensiles à revêtement en porcelaine peuvent être laissés dans le four.
- Avant de mettre en marche le cycle d'auto-nettoyage, essuyez le fond du four pour enlever la graisse et souillures d'aliments. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, ce qui causerait des dommages à votre maison.
- En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyeur commercial pour four ou revêtement protecteur de four d'une sorte ne devrait être utilisé dans ou autour de quelque partie du four que ce soit.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut éviter de frotter, endommager ou déplacer le joint.
- **IMPORTANT** : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux vers une autre pièce bien ventilée.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Appareil d'activation à distance

Cet appareil est conforme à la partie 15 des Règles FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable.

Le système de communication sans fil installé sur cette cuisinière a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites visent à :

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

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil à une prise d'un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

(b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil. Notez que tout changement ou modification du dispositif de communication sans fil installé sur ce four qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner le dispositif.

Comment faire pour enlever les pellicules et bandes adhésives d'emballage et de protection.

Saisissez soigneusement un coin de la pellicule de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer qu'aucun dommage ne soit fait à la finition du produit, la meilleure façon de retirer l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils est l'application d'un détergent à vaisselle liquide domestique. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez tremper.

REMARQUE : L'adhésif doit être enlevé de toutes les parties de l'appareil. Il ne peut pas être enlevé une fois que l'appareil a chauffé.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

En cas de panne de courant

En cas de coupure de courant, le four est inutilisable et aucune tentative ne devrait être faite pour le faire fonctionner. Cependant, les brûleurs de surface peuvent être allumés avec une allumette.

Avec extrême prudence, tenez une allumette allumée près des orifices sous le chapeau de brûleur, puis tournez lentement le bouton sur la position LITE. Une fois allumés, les brûleurs de surface continueront à fonctionner normalement.

Brûleurs de surface

Comment allumer un brûleur de surface

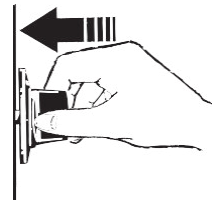
⚠️ AVERTISSEMENT

Les brûleurs devraient **uniquement être utilisés quand ils sont couverts par un ustensile de cuisine. Les flammes d'un brûleur non couvert par une poêle ou casserole présentent un risque d'incendie ou que des vêtements prennent feu. Ne laissez jamais les flammes dépasser les côtés de l'ustensile de cuisson. Un manquement peut entraîner des blessures graves.**

Avant l'utilisation de quel brûleur que ce soit, assurez-vous que tous les brûleurs soient dans leurs emplacements corrects et entièrement assemblés.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la position LITE

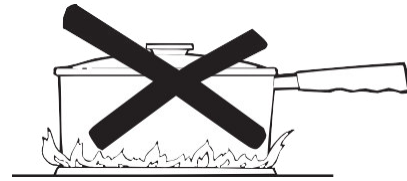
Vous entendrez un clic, le son d'une étincelle électrique allumant le brûleur. Quand un brûleur est mis sur LITE, une étincelle apparaîtra sous tous les brûleurs. L'allumage continuera aussi longtemps que le bouton est mis sur LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme



Appuyez sur le bouton de commande et tournez sur la position LITE

Comment choisir la taille d'une flamme

Regardez la flamme et non le bouton quand vous réglez la chaleur. Lorsque vous désirez un échauffement rapide, la taille de la flamme doit correspondre à la taille de l'ustensile de cuisine que vous utilisez. Des flammes plus grandes que le fond d'une poêle ou d'une casserole ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent être dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour cette casserole

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

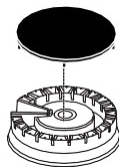
- N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans ustensile de cuisson sur la grille. La finition de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Des dommages au produit peuvent survenir.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de placer votre main, un support de casserole ou des produits de nettoyage dessus.

Votre plan de cuisson a des brûleurs à gaz scellés qui offrent commodité, facilité de nettoyage et flexibilité pour une large gamme d'applications de cuisson.

Le plus petit brûleur est le brûleur à mijotage. Un brûleur à mijotage réglé sur LO fournit des performances de cuisson précises pour les aliments tels que les sauces délicates qui demandent une chaleur douce pendant une longue période de cuisson.

Le brûleur extra-large est conçu pour porter rapidement de grandes quantités de liquide à ébullition. Certains modèles ont un Réglage POWER BOIL™ spécialement conçu pour une utilisation avec des ustensiles de cuisine d'un diamètre de 11 pouces (28cm) ou plus.

Types de brûleurs de surface



Brûleur rond

Utilisez ce brûleur à des fins générales de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine à la taille appropriée par rapport aux flammes



Brûleur ovale

Utilisez ce brûleur pour cuisiner sur la plaque chauffante.



Brûleur multi-anneaux

Utilisez-le pour des grands ustensiles ou pour mijoter.

Brûleurs de surface (suite)

Batteries de cuisine pour le plan de cuisson

Aluminium : On recommande des ustensiles de cuisine de poids moyen car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des poêlons avec couvercles à la mesure quand vous cuisinez avec des quantités minimales d'eau.

Acier inoxydable : Seul, ce métal a de faibles propriétés thermiques et est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux pour une meilleure répartition de la chaleur. Des poêlons en alliage fonctionnent habituellement de façon satisfaisante s'ils sont utilisés à chaleur moyenne, comme recommandé par le fabricant

Fonte : La plupart des poêlons donneront des résultats satisfaisants, s'ils sont chauffés lentement

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

Verre : Il existe deux types de batteries de cuisine en verre, celles uniquement pour le four et celles pour cuisson en surface, sur le plan de cuisson (casseroles, théières et cafetières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Vitrocéramique résistant à la chaleur :

On peut l'utiliser dans le four ou en surface de cuisson. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant de batterie de cuisine pour être sûr qu'il peut être utilisé sur les cuisinières à gaz

Grilles pour plan de cuisson

N'utilisez pas de grille pour dessus de cuisinière pour vos brûleurs à gaz scellés. Poser une de ces grilles sur vos brûleurs entraînera une combustion incomplète, ce qui causerait des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes admissibles et pourrait être dangereux pour votre santé.



Ne placez pas de grilles sur les brûleurs

L'utilisation d'un wok

Utiliser uniquement un wok à fond plat d'un diamètre de 14 pouces (35 cm) ou moins. Assurez-vous que le fond du wok repose à plat sur la grille.

N'utilisez pas un wok avec anneau de support.

L'anneau peut causer un dysfonctionnement du brûleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs à ceux permis. Cela pourrait être dangereux pour votre santé.



Utilisez un wok à fond plat

Plaque chauffante

AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Faites attention lors de la cuisson d'aliments gras. De la graisse renversée peut provoquer un incendie.
- Ne placez jamais d'objets sur la plaque chauffante quand elle n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs environnants peut chauffer la plaque et provoquer un incendie.
- Placez et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont

Poser la plaque chauffante

La plaque chauffante réversible en fonte peut seulement être utilisée sur le brûleur central du plan de cuisson. Pour poser la plaque chauffante, retirez la grille centrale (le cas échéant), et remplacez-la par la plaque chauffante. N'allumez le brûleur central que si vous êtes sûr que la plaque chauffante est correctement placée.

Préchauffage de la plaque chauffante

Si votre brûleur central est un brûleur ovale unique, préchauffez votre plaque chauffante pendant 2-5 minutes en position HI avant de poser de la nourriture sur la plaque chauffante. Si votre brûleur central est un brûleur ovale double, préchauffez votre plaque chauffante pendant 5-10 minutes sur position HI. Une fois que la plaque que chauffante préchauffée, baissez le feu au réglage de cuisson indiqué dans le tableau correspondant à votre plaque chauffante. Pour déterminer le type de brûleur que vous avez, consultez la section Types de Brûleurs de surface.

Utilisation de votre plaque chauffante réversible en fonte

Le côté rainuré de la plaque réversible peut être utilisé pour des aliments qui se grillent.

Votre plaque chauffante offre une surface de cuisson extra-large pour les viandes, crêpes, et d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle. Avant la première utilisation, rincez-la à l'eau chaude et séchez-la soigneusement.

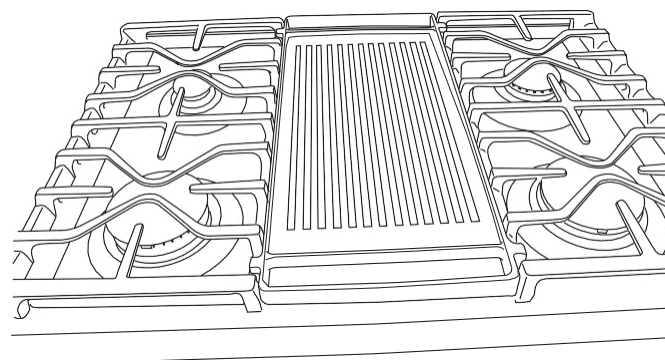
Précautions avec la plaque chauffante :

- Ne mettez pas la plaque dans un four à micro-ondes.
- Ne la nettoyez-pas dans un lave-vaisselle.
- Si quelque chose a été renversé sous la plaque chauffante, cela doit être nettoyé au plus vite pour éviter la cuisson de souillures alimentaires.
- Ne laissez pas s'accumuler de la graisse sous la plaque chauffante car cela représente un risque d'incendie. Nettoyez sous la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse d'es qu'elle est refroidie.

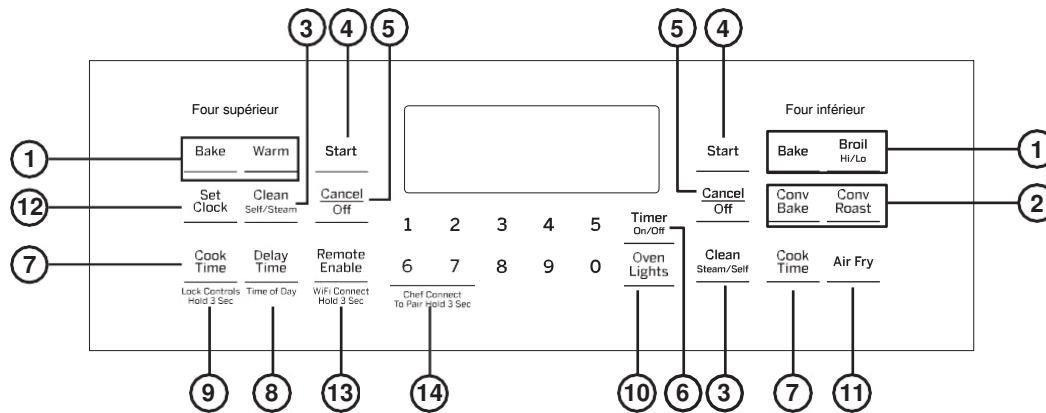
Plaque chauffante réversible pré-assaisonnée en fonte

Type de nourriture	Réglage de cuisson
Lard	Med
Saucisse petit déjeuner	Med
Œufs	Lo
Fromage grillé	Med-Lo
Hamburgers	Med-Lo
Crêpes	Med-Lo
Chauffer des Tortillas	Lo

Si la plaque chauffante est utilisée pendant une période prolongée, les réglages doivent être revus à la baisse.



Remplacer la grille centrale (le cas échéant) par la plaque chauffante réversible pré-assaisonnée en fonte

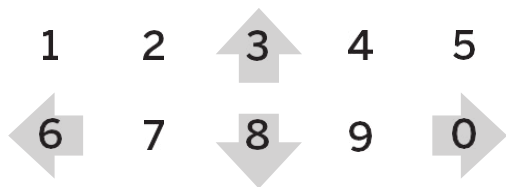


- Modes de cuisson traditionnels :** Votre four a les modes de cuisson traditionnels suivants : cuire au four (**Bake**), sous grill (**Broil**) et réchauffer (**Warm**). Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Modes de cuisson par convection :** La cuisson par convection accroît la circulation de l'air pour améliorer les performances lors de la cuisson sur plusieurs grilles. Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Clean :** Il existe deux modes de nettoyage : auto-nettoyage (**Self Clean**) et à la vapeur (**Steam Clean**). Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.
- Start :** Doit être pressé pour commencer une cuisson, le nettoyage ou une fonction à minuterie.
REMARQUE : Si votre affichage et vos touches s'assombrissent, ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche réveillera et éclairera la commande.
- Cancel/Off :** Annule toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- Timer:** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start**. Le four continuera à fonctionner une fois le compte à rebours terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
- Cook Time :** Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Choisissez un mode de cuisson et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Poussez la touche **Cook Time** pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, ensuite poussez sur **Start**. Ne s'utilise qu'en mode **Bake**, **Convection Bake**, **Convection Roast**, et **Air Fry**.
- Delay Time :** Temporisation : Retarde la mise en marche du four. Pour programmer l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Choisissez un mode de cuisson et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Delay Time**, et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de la journée où le four s'allume, puis appuyez sur **Start**.
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de temporisation, les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne devraient pas passer plus d'une heure à température ambiante avant ou après la cuisson, ceci pouvant favoriser la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four soit éteinte, parce que la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nuisibles.
- Lock Controls :** Verrouille la commande de sorte que les touches ne s'activent pas quand on pousse sur elles. Poussez sur la touche **Lock Controls** pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. La touche **Cancel / Off** reste activée, même lorsque la commande est verrouillée.
- Oven Light :** Pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- Air Fry :** Ce mode est conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Consultez la section Modes de cuisson du four pour plus d'informations.
- Set Clock:** Règle l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'horloge. Pressez sur **Start** pour garder les paramètres.
- Remote Enable:** Vous permet de contrôler votre four à distance. Pour pouvoir démarrer le four à distance, poussez sur la touche Remote Enable et «Remote» s'affichera à l'écran. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité des éléments de surface de l'appareil. Si «Remote» ne s'affiche pas à l'écran, vous pouvez encore modifier les réglages du four ou éteindre le four. Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de vérifier que l'icône «Remote» s'affiche si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir. Pour savoir comment connecter votre four, reportez-vous à la section WiFi - Connect de ce manuel.
- Chef Connect :** Ceci est un dispositif Bluetooth® de couplage à utiliser avec d'autres produits compatibles Chef Connect, comme un four à micro-ondes ou une hotte de cuisinière. Pour associer ces produits à la cuisinière, maintenez les touches 6 et 7 enfoncées pendant 3 secondes et suivez les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible Chef Connect, si nécessaire. La cuisinière annulera le mode de couplage après deux minutes si aucun appareil de couplage n'est détecté.

Commandes du four

FONCTIONS SPÉCIALES

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



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

- Appuyez simultanément sur les touches **Bake** et **Broil** et maintenez jusqu'à ce que le menu de fonctions spéciales s'affiche.
- Utilisez les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
- Appuyez sur la touche **0** pour entrer dans le menu de la fonction et utilisez les touches numériques **3** ou **8** pour faire défiler les options.
- Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur la touche **0** pour enregistrer le réglage et sur la touche **6** pour sortir du menu.

Régler la température du four

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

Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à ce que «Lo offset» s'affiche pour régler la température du four inférieur ou «Up offset» pour régler la température du four supérieur puis poussez sur 0. Utilisez la touche 3 pour augmenter la température réglée ou utilisez la touche 8 pour baisser la température réglée. Enregistrez et quittez le menu des fonctions spéciales.

Signaux de fin de minuterie

C'est le bip sonore qui signale la fin d'une minuterie. Le bip peut être continu (Cont) ou unique (bEEp). Le réglage en continu (Cont) émettra un bip à plusieurs reprises toutes les quelques secondes jusqu'à ce qu'un bouton de la commande soit activé. Un réglage en unique (bEEp) ne retentira qu'une seule tonalité à la fin de la minuterie. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «End tonE» s'affiche et appuyez sur 0. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage, puis sur 6 pour sortir du menu.

Affichage des températures en Fahrenheit ou Celsius

La commande du four est réglée pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez la modifier pour utiliser les températures Celsius (C). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «deg Unit» s'affiche et appuyez sur 0. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage, puis sur 6 pour sortir du menu.

Affichage de l'horloge

Cette fonction (On / Off) spécifie si l'heure du jour est affichée. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Cloc diSP » s'affiche et appuyez sur 0. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage et sur 6 pour sortir du menu.

Configuration de l'horloge

Cette fonction déterminera comment s'affiche l'heure du jour. Vous pouvez choisir un affichage standard en 12 heures (12) ou en 24 heures (24). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que « cloc cFg » s'affiche et appuyez sur 0. Faites défiler jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage et sur 6 pour sortir du menu

Volume des signaux sonores

Cette fonction permet de régler le volume du bip sonore du four entre haut (Hi), moyen (reg), bas (Lo) et éteint (oFF). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «sound» s'affiche et appuyez sur 0. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage, puis sur 6 pour sortir du menu. L'option sonore sélectionnée jouera une fois que le 0 a été pressé.

Conversion automatique de recette

Cette fonction (on / off) ajuste automatiquement la température de recette programmée en mode Convection Multi-Cuisson. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Auto rEciPE» s'affiche. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage, puis sur 6 pour sortir du menu.

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

Commandes du four

MODE SABBAT- STANDARD

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

Sélectionner le mode sabbat

1. Appuyez sur **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu de fonctions spéciales.
2. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que «SAbbAth» s'affiche, puis appuyez sur 0. Reportez-vous au graphique dans la section Fonctions spéciales pour voir comment les touches numériques sont disposées.
3. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler les options jusqu'à ce que « On » s'affiche à l'écran, puis poussez sur la touche numérique 0 pour enregistrer le réglage. Poussez sur 6 pour quitter le menu des Fonctions spéciales. Une seule accolade «]» apparaîtra à l'écran pour indiquer que le mode Sabbat est activé. L'horloge ne sera pas affichée. La cuisson continue ou la cuisson minutée peuvent maintenant être programmées

Démarrage d'une cuisson continue

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

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

Température (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer On/Off
170	200	250	300	325	
6	7	8	9	0	Lock Control s
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Hold 3 Sec
Temps (heures)					6h

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

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

Régler la température

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

Démarrage d'une cuisson minutée

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

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

Sortir du mode Sabbat

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

1. Appuyez sur **Cancel/Off** pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours.
2. Appuyez sur **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu des fonctions spéciales.
3. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que «SAbbAth» s'affiche, puis appuyez sur 0.
4. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler les options jusqu'à ce que « OFF » s'affiche et appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage. Appuyez sur 6 pour quitter le menu des fonctions spéciales.

Remarque concernant une éventuelle panne de courant en mode Sabbat

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

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

Grilles du four

Positions des grilles

Votre four a deux positions de grille dans le four supérieur (A, B) et quatre positions de grille dans le four inférieur (R, 1, 2, 3). Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. L'ajustement de la position de la grille est une façon d'avoir une influence sur les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez les dessus des gâteaux, des muffins ou des biscuits plus foncés, essayez de déplacer les aliments d'une position de grille plus haute. Si vous trouvez que les aliments sont trop bruns sur le dessus, essayez de les déplacer vers le bas la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec plusieurs moules et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace entre les moules pour permettre que l'air circule. Cela peut améliorer l'uniformité de la cuisson.

Retirer et remettre les grilles plates

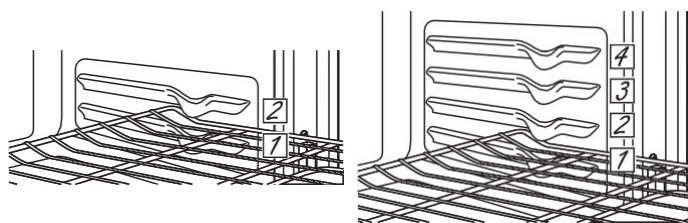
Lorsque vous placez et retirez les ustensiles de cuisine, retirez la grille jusqu'au butoir (position d'arrêt) sur le support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt, inclinez l'avant de la grille et retirez-la.

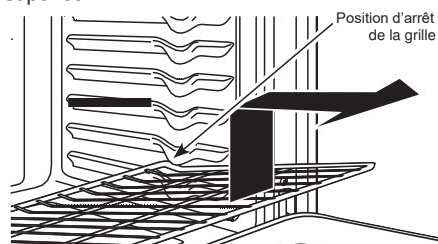
Pour remettre une grille, placez son extrémité incurvée sur les supports de grille. Inclinez l'avant de la grille et poussez-la jusqu'à ce qu'elle bute. Ensuite, posez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit complètement dans le four.

Les grilles peuvent devenir difficiles à faire glisser, en particulier après un cycle d'auto-nettoyage. Pour faciliter leur glissement, utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier pour frotter de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et / ou des supports des grilles.

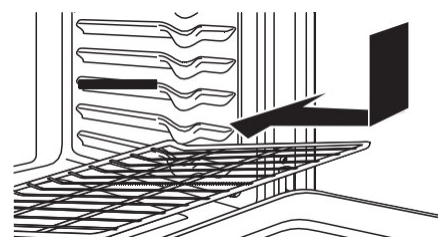
REMARQUE : Pour un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée et des performances de cuisson optimales, retirez les grilles inutilisées du four.



Four supérieur Four inférieur



Retirer les grilles



Replacer les grilles

Papier aluminium et revêtements intérieurs de four

MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de feuille ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces articles peuvent fondre, retenir la chaleur ou bloquer la circulation de l'air et entraîner des dommages au produit et causer un risque de choc, de fumée ou d'un incendie. Les dommages causés par une utilisation inappropriés de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser une feuille pour capter des éclaboussures ou débordements en la plaçant sur une grille inférieure à plusieurs pouces au-dessous de la nourriture. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Maintenez la feuille à une distance d'au moins 1 - 1/2" des parois du four pour permettre la circulation correcte de la chaleur.

Modes de cuisson du four

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

Bake – cuire au four

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

Convection Bake- Cuire au four par convection

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

Convection Roast – rôtir par convection

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

Broiling Modes- modes de cuisson sous gril

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

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

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

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

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

Air Fry – Mode de friture par air chaud

Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C) Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette traditionnelle du four ou les directives d'emballage pour les températures et les temps de cuisson indiqués ; ajustez le temps de cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson

Warm - Réchauffer

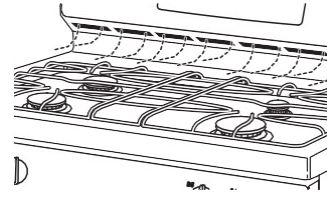
Ce mode est conçu pour conserver les aliments chauds à une température élevée pendant une durée de jusqu'à 3 heures. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des chips ou des céréales sèches. Il est également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

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

Événements du four

N'obstruez jamais les événements (ouvertures de ventilation) d'air de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires à la cuisinière pour qu'elle puisse se rafraîchir et fonctionner avec une combustion correcte.

Les événements sont situés à l'arrière du plan de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au fond de la cuisinière.



L'apparence et l'emplacement des événements varient.

Guide de cuisson au four

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

Pour la sécurité alimentaire, les recommandations de sécurité concernant les températures minimales des aliments peuvent être trouvées IsItDoneYet.gov. Utilisez un thermomètre de cuisson pour mesurer la température des aliments.

Consignes concernant les ustensiles de cuisine

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

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

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

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

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

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

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

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

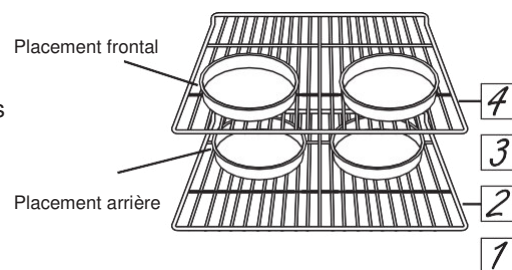
Guide de cuisson au four

TYPES D'ALIMENTS	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	Four (Supérieur/ Inférieur)	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Boulangerie / Pâtisserie				
Gâteaux étagés, à pâte feuilletée, gâteaux Bundt, muffins, pains rapides, biscuits, scones sur grille unique	Bake	Supérieur Inférieur	3 2	Utilisez des ustensiles brillants
Gâteaux étagés * sur grilles multiples	Convection Bake / Bake	Inférieur	2 et 4	Assurez une ventilation adéquate (Voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousseline (Gâteau des anges)	Bake	Inférieur	2	Utilisez des ustensiles brillants.
Biscuits, scones sur grille unique	Bake	Supérieur Inférieur	3 2	Utilisez des ustensiles brillants
Biscuits, scones sur grille multiple	Convection Bake / Bake	Inférieur	2 et 4	Assurez une ventilation adéquate
Bœuf et porc				
Hamburgers	Broil Hi	Supérieur	2	Utilisez une lèchefrite ; déplacez la nourriture vers le bas pour mieux cuire et moins saisir les aliments. Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le gril.
Steaks & côtelettes	Broil Hi	Supérieur	2	Utilisez une lèchefrite ; déplacez la nourriture vers le bas pour mieux cuire et moins saisir les aliments. Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le gril.
Rôtis	Convection Roast Bake	Inférieur	1 ou 2	Laissez cuire sans couvercle. Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite
Poultry				
Whole chicken	Convection Roast Bake	Inférieur	1 ou 2	Laissez cuire sans couvercle. Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	Supérieur Inférieur	1 3	Si pané ou enrobé dans une sauce, évitez le mode Broil Hi. Cuisez le côté peau d'abord en bas. Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le gril.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	Supérieur Inférieur	1 3	Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le gril.
Whole turkey	Convection Roast Bake	Inférieur	1 ou 2	Laissez cuire sans couvercle. Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite. Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le gril.
Turkey Breast	Bake	Inférieur	3	Laissez cuire sans couvercle. Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite
Fish	Broil Lo Bake	Supérieur Inférieur	1 3	Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le gril.
Casseroles	Bake	Inférieur Supérieur	3 2	
Frozen Convenience Foods				
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	Inférieur Supérieur	3 2	Utilisez des ustensiles brillants.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Bake	Inférieur	2 et 4	Utilisez des ustensiles brillants.

* Si vous cuisez 4 gâteaux à la fois, utilisez les grilles 2 et 4. Espacez les plats comme indiqué à droite de sorte qu'un plat ne soit pas directement au-dessus d'un autre.

Cuisez soigneusement les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de températures minimales de sécurité des aliments peuvent être trouvées sur www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre aliments pour prendre la température des aliments.

REMARQUE : Retirez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four : vous obtiendrez un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée et des performances de cuisson optimales.



Guide de cuisson au four

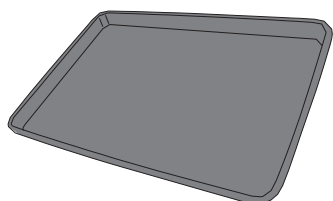
Guide de cuisson pour friture à air chaud

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

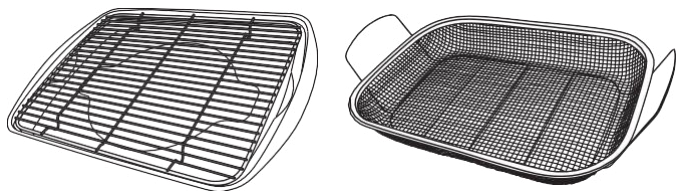
Consignes d'ustensiles de cuisine pour friture à air chaud.

En mode Air Fry, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine certifiés aptes pour être utilisés sous le gril. Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée, car elle brunit mieux les aliments et les rend plus croustillants.

Des paniers de cuisson au four et des grilles de cuisson peuvent aussi être utilisés. Lors de l'utilisation d'un panier de cuisson, une plaque de cuisson doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les gouttes.



Ustensile recommandé



Options alternatives d'ustensiles

Recommandations pour le mode Air Fry

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

TYPE D'ALIMENTS	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURES (F°) RECOMMANDÉES	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou pièces de volaille, aliments panés tels que des nuggets et filets tendres	4	375-400	15-30	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses. Utilisez des ustensiles brillants.
Ailes de poulet fraîches avec os	4	375-400	25-40	Salez les ailes ou enrobez-les dans une marinade sèche. En cas de sauce, appliquez-la vers la fin de la cuisson.
Pilons de Poulet frais avec os	3 ou 4	375-400	30-55	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses.
Frites fraîches fines, épaisseur (< 1/2 pouce)	4	400-425	15-30	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Frites fraîches grosses, épaisseur (> 1/2 pouce)	3 ou 4	375-400	20-35	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Aliments emballés surgelés	3 ou 4 (utilisez la position de grille 3 pour les aliments plus épais)	Utilisez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas Air Fry) comme guide pour régler la température et le temps de cuisson. Un temps de cuisson supplémentaire à celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud avant de lancer la cuisson, les aliments peuvent cuire plus vite que le temps minimal indiqué sur l'emballage.		

Extérieur de la cuisinière

Avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes soient éteintes et que toutes les surfaces soient refroidies.



AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, pour l'entretien ou pour toute autre raison, vérifiez que le dispositif anti-basculement soit réengagé correctement lorsque lorsqu'on replace la cuisinière. Ne pas prendre cette précaution peut entraîner le basculement de l'appareil et peut causer des brûlures graves, voire mortelles pour les enfants ou les adultes.

Control Lockout - coupure des commandes

Si vous le souhaitez, les touches de commande du four peuvent être désactivées avant de le nettoyer.

Voir Verrouillage des commandes dans la section Commandes du four de ce manuel.

Nettoyez des éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres.

Enlevez les souillures plus lourdes avec l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs de quelle nature que ce soit.

Réactivez les touches de commandes après le nettoyage.

Panneau de commande

Il est bon d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et polissez avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, tampons à récurer en plastique ou nettoyants pour le four sur le panneau de commande. Ils endommagent la finition, y compris l'acier inoxydable noir.

Extérieur du four

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants ou des tampons à récurer en plastique à l'intérieur ou l'extérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'ils soient à température ambiante et pas en plein soleil.

S'il y a une tache persistante sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge pour obtenir le meilleur résultat.

Des débordements ou éclaboussures de marinades, jus de fruits, sauces tomates et liquides de badigeonnage contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et devraient être essuyés aussitôt que les surfaces se sont refroidies, puis nettoyés et rincés.

Surfaces peintes

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

N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudre de nettoyage, de laine d'acier ou de produits abrasifs sur les surfaces peintes, y compris sur de l'acier inoxydable noir.

Acier inoxydable, sauf acier inoxydable noir (sur certains modèles)

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

Des nettoyants à l'acide oxalique, comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ enlèveront la rouille de surface, le ternissement et les petites imperfections. Utilisez uniquement un nettoyant liquide libre de granulation et frottez dans la direction des lignes de la brosse avec une éponge douce humide.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant pour acier inoxydable ou pour polir. Essayez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris ceux de nettoyage d'appareils en acier inoxydable ou pour polir, voir la section Accessoires et celle de Service Clientèle à la fin de ce manuel.

Intérieur de la cuisinière

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean ou Self Clean.

Les débordements de marinades, jus de fruits, sauces tomates et liquides de badigeonnage contenant des acides peuvent causer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyants à four, nettoyants liquides puissants, de la laine d'acier ou des tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour les souillures sur le fond du four et d'autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, tels que Bar Keepers Friend®, avec une éponge anti-rayures.

Prenez soin de ne pas appliquer de nettoyants ou d'éponges abrasifs sur la porte vitrée, car ils rayeraient la couche réfléchissante. On peut nettoyer l'intérieur du four et la porte vitrée à l'aide d'un chiffon avec de savon doux et de l'eau ou du vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Mode Steam Clean – nettoyage à la vapeur

La fonction Steam Clean est pour le nettoyage de souillures légères de votre four à une température inférieure à celle de l'auto-nettoyage Self Clean.

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les souillures du four.
3. Versez une tasse d'eau sur le fond du four.

4. Fermez la porte.

5. Poussez sur la touche Clean, sélectionnez **Steam Clean** puis poussez sur **Start**

N'ouvrez pas la porte pendant les 30 minutes que dure le cycle Steam Clean. Une fois le cycle terminé, absorbez l'eau restante, et essuyez les souillures ramollies par l'humidité des parois du four et de la porte.

Mode Self Clean – auto-nettoyage

Lisez les consignes de sécurité pour la fonction Self Clean du four au début de ce manuel avant d'utiliser le mode Self Clean. Ce mode utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Pour un four modérément souillé, lancez un cycle self-clean de 3 heures self-clean cycle. Pour un four très souillé, lancez un cycle d'une durée de 5 heures. Seuls les racks (noirs) pour auto-nettoyage et les grilles peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Tous les autres éléments, y compris les supports en nickel plaqué (argent), doivent être enlevés. Si les grilles en nickel (argent) sont laissées dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, ils vont ternir. Quel que soit le type de support, s'il est laissé dans le four pendant un cycle Self Clean, il deviendra difficile à glisser. Voir la section Grilles du four pour obtenir des instructions sur la façon d'optimiser leur fonction.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux vers une autre pièce bien ventilée.

Pour utiliser le mode Self Clean :

1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les souillures du four et de l'intérieur de la porte.
3. Retirez tous les objets. Consultez la section Nettoyage du plan de cuisson pour voir si vos grilles peuvent être autonettoyées et pour des détails concernant le placement des grilles.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche **Clean**, sélectionnez **Self Clean**, puis appuyez sur **Start**.

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle Self Clean. Après le cycle, la porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse sous la température de déverrouillage. À fin du cycle, laissez refroidir le four et essuyez les cendres du four.

Grilles

Toutes les grilles peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans leur cavité lors de l'auto-nettoyage.

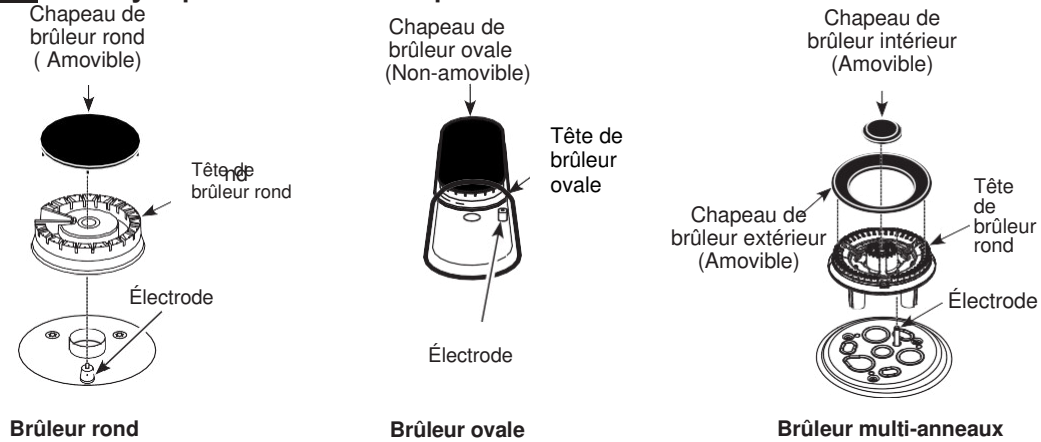
Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, surtout après l'auto-nettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou une serviette en papier et frottez les bords gauche et droit de la grille.

Plan de cuisson

Retirer les brûleurs de surface pour le nettoyage

Mettez toutes les commandes sur OFF. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de retirer les grilles et les parties du brûleur. Lorsque vous retirez les chapeaux des brûleurs et les têtes, rappelez-vous leur taille et leur place. Remplacez-les au même endroit après le nettoyage.

MISE EN GARDE N'essayez pas de retirer le chapeau ovale de la tête du brûleur.



Nettoyage des brûleurs de surface

Nettoyage des chapeaux de brûleurs

Lavez les chapeaux de brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire. Vous pouvez les parcourir avec un tampon à récurer en plastique pour enlever de particules alimentaires brûlées. Les chapeaux des brûleurs ronds peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

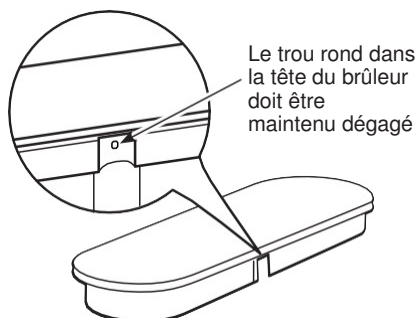
Nettoyage des têtes de brûleurs

Lavez régulièrement les têtes de brûleurs, surtout après des débordements qui pourraient obstruer les ouvertures du brûleur. Soulevez les brûleurs lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire. Pour les taches plus tenaces, utilisez une brosse à poils en plastique.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces du brûleur car ils peuvent obstruer les ouvertures. Ne lavez jamais la tête du brûleur dans votre lave-vaisselle. Cela peut les décolorer.

Les ports des têtes du brûleur doivent toujours être propres pour une flamme uniforme et sans entrave.

Des orifices de brûleurs ou des électrodes obstrués ou sales empêchent le brûleur de fonctionner correctement.



Replacer les brûleurs de surface

Avant de replacer les chapeaux de brûleur et réassembler les têtes de brûleurs, secouez l'excès d'eau et laissez-les sécher complètement.

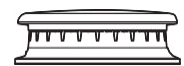
Remplacez les têtes de brûleurs dans les emplacements corrects, selon leur taille. Assurez-vous que chaque chapeau soit correctement placé sur la tête du brûleur, comme illustré ci-dessous.



Le chapeau du brûleur n'est PAS bien en place.



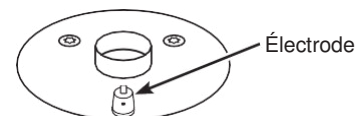
Le chapeau du brûleur n'est PAS bien en place.



Le chapeau de brûleur est BIEN EN PLACE

MISE EN GARDE N'utilisez pas le plan de cuisson sans que toutes les parties des brûleurs et les grilles soient en place.

A Tout débordement ou éclaboussure sur ou autour d'une électrode doit être soigneusement nettoyé. Évitez de heurter l'électrode avec quoi que ce soit de dur, car elle pourrait être endommagée.



L'électrode de l'allumeur à étincelle est visible lorsque la tête du brûleur est enlevée. Quand un brûleur est mis sur LITE, une étincelle apparaît sous tous les brûleurs. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé.

Plan de cuisson (suite)

Grilles des brûleurs

Nettoyage manuel

Les grilles doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse et rincées à l'eau claire. Pour ramollir des aliments brûlés, placez les grilles dans une solution contenant ¼ de tasse d'ammoniaque domestique pendant plusieurs heures. Ensuite, frottez les grilles avec une éponge en plastique trempée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement et laissez sécher.

Mode Self Clean

Si vos grilles ne disposent pas de butoirs en caoutchouc sur leur surface inférieure, ils peuvent être nettoyés dans le four à l'aide du cycle d'auto-nettoyage. N'essayez pas de nettoyer vos grilles dans le four si vos grilles ont des butoirs en caoutchouc. Cela détruirait les butoirs en caoutchouc et pourrait affecter la fonction des brûleurs de surface.

Les grilles à revêtement en porcelaine peuvent progressivement ternir si elles sont continuellement exposées aux températures du mode d'auto-nettoyage.

Si votre four est équipé de grilles pour auto-nettoyage (noires), il est recommandé de suivre les instructions pour placer les grilles sur les grilles. Si votre four est équipé de grilles nickelées (argent), il est recommandé de suivre les instructions pour placer les grilles sur le fond du four. Les grilles nickelées ne doivent pas rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Cela ternirait les grilles. Si l'un ou l'autre type de grille est laissé dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, la grille peut devenir difficile à faire glisser.

REMARQUE : Pour placer ou retirer les grilles du four, ne les faites pas glisser sur les supports ou sur le fond du four. Cela pourrait endommager l'émail des grilles ou le fond du four.

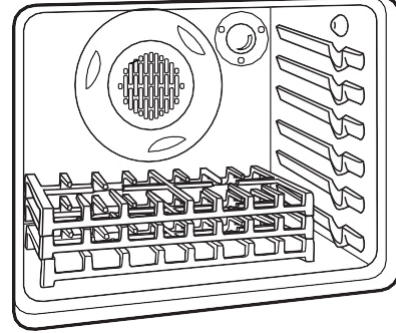
Pour autonettoyer les grilles sur des supports d'auto-nettoyage :

1. Introduisez les grilles sur les positions 1, 3 et 5 ou sur les positions 2 et 4.
2. Placez doucement une grille sur chaque support.

REMARQUE : NE PAS utiliser le plan de cuisson pendant Le mode Self Clean car le cycle d'auto-nettoyage s'annulerait.

Pour auto-nettoyer vos grilles sur le fond du four :

1. Retirez toutes les grilles du four.
2. Placez délicatement une grille sur le centre du fond du four avec la grille orientée en position verticale. Empilez la ou les grilles restantes comme indiqué ci-dessous. Ne placez ni n'empilez des grilles dans une autre configuration.



Une fois que les grilles sont placées dans le four, faites fonctionner le cycle d'auto-nettoyage en suivant les instructions dans la section Nettoyage du four.

REMARQUE : Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four après le cycle d'auto-nettoyage. Les grilles peuvent encore être chaudes.

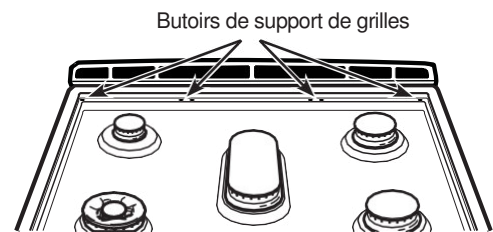
Une fois que le cycle d'auto-nettoyage est terminé, les grilles peuvent être retirées avec attention. Vous remarquerez peut-être un résidu blanc sur les grilles. Essuyez les grilles avec une éponge humide. Si des taches blanches persistent, mouillez l'éponge avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau et essuyez nouvellement les grilles.

En remplaçant les grilles sur le plan de cuisson, assurez-vous de les placer à l'endroit correct. Les grilles doivent être placées sur le plan de cuisson de manière stable et sûre.

Butoirs de support de grilles

Si l'un des butoirs de support de grilles en caoutchouc du plan de cuisson est manquant ou endommagé, des pièces de rechange peuvent être obtenues en appelant GE Appliances au 1-800-661-1616

Pour insérer les nouveaux butoirs, il suffit de placer l'extrémité en forme de cône du butoir dans le trou du plan de cuisson et pousser vers le bas tout en tordant légèrement le butoir.



Plaques chauffantes

En aluminium et réversibles en fonte :

Nettoyez votre plaque chauffante réversible en fonte avec une brosse dure et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et des détergents agressifs ne doivent jamais être utilisés car ils enlèveraient l'assaisonnement. Rincez avec de l'eau chaude et séchez soigneusement. Après le rinçage, pré-assaisonnez en appliquant une légère couche d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante. Essuyez l'excès d'huile avec une serviette en papier. Conservez dans un endroit frais et sec.

Précautions pour plaques chauffantes :

- Si quelque chose s'est renversé sous la plaque chauffante, cela doit être nettoyé le plus rapidement possible afin d'éviter que cela cuise sur le plan de cuisson.
- Ne laissez s'accumuler de la graisse sous la plaque chauffante, car cela peut représenter un risque d'incendie. Nettoyez sous la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse dès qu'elle est refroidie.
- Ne lavez pas votre plaque chauffante dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans le four en mode auto-nettoyage.

Porte du four

Nettoyage de la porte du four

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas d'excès d'eau pénétrer par les trous ou les fentes de la porte.

Enduisez les éclaboussures de cuisson sur le verre avec du liquide vaisselle. Utilisez une lame de rasoir de sécurité unilatérale pour les nettoyer. Ensuite, essuyez la vitre avec un chiffon savonneux pour éliminer tout résidu et séchez.

La zone aux alentours des joints peut être nettoyée avec un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne frottez ni ne nettoyez le joint de la porte – il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint s'est déplacé sur la porte, effiloché, usé, endommagé de quelque manière que ce soit, vous devriez le faire remplacer.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache sur la garniture des événements de la porte est persistante, vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer. N'appliquez cette méthode sur aucune autre surface.

Surfaces en acier inoxydable

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

Pour nettoyer une surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant pour acier inoxydable ou bien du polish. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du détergent pour nettoyer des surfaces en acier inoxydable.

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris ceux de nettoyage d'appareils en acier inoxydable ou de polish, voir les sections Accessoires et Service clientèle à la fin de ce manuel.

Porte enlevable du four inférieur

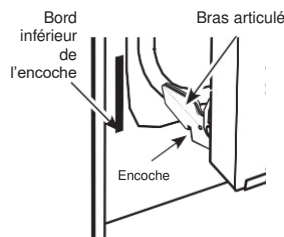
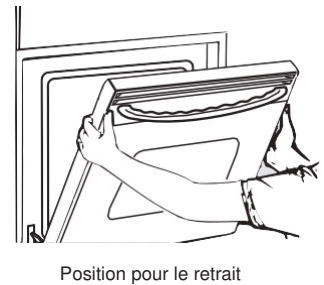
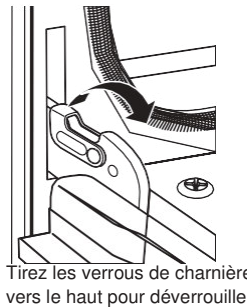
La porte est très lourde. Faites attention en soulevant et en retirant la porte. Ne la soulevez pas par la poignée.

Pour retirer la porte :

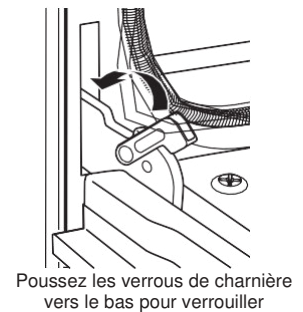
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Tirez les verrous de charnière vers le haut et éloignez-les du cadre de la cuisinière vers la position déverrouillée.
3. Saisissez fermement le haut des deux côtés de la porte.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que la partie supérieure de la porte soit à environ 6" du cadre de la cuisinière.
5. Soulevez la porte vers le haut et écartez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras articulés se soient dégagés des fentes du cadre de la cuisinière

Pour remettre la porte:

1. Saisissez fermement le haut des deux côtés de la porte.
2. Avec la porte au même angle que dans la position de retrait, déposez l'encoche dans la partie inférieure du bras de charnière gauche sur le bord inférieur de l'encoche de charnière gauche. L'encoche du bras articulé doit être bien en place dans le fond de la fente. Répétez l'opération pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que les bras articulés ne reposent pas correctement dans le fond de la fente. Soulevez la porte de la cuisinière et répétez l'étape antérieure.
4. Poussez les verrous de charnière vers la cavité de la cuisinière et vers le bas, sa position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



Posez l'encoche sur le bord inférieur de la fente de la charnière



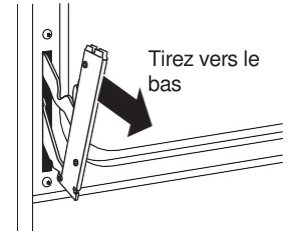
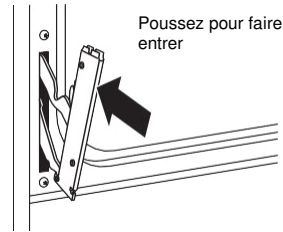
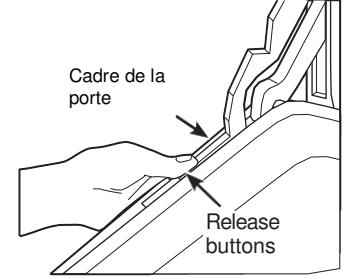
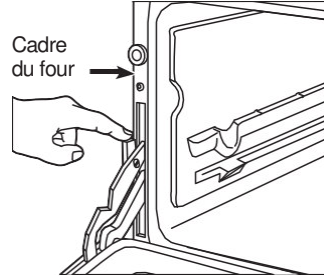
Porte du four

Porte enlevable du four supérieur

La porte est très lourde. Faites attention en soulevant et en retirant la porte. Ne la soulevez pas par la poignée.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez le verrou de charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Fermez la porte à 45 degrés (vous sentirez la porte s'arrêter). Le verrou de la charnière entrera en contact avec le cadre du four.
4. Des deux côtés de la porte, appuyez sur les boutons de déverrouillage de chaque charnière.
5. Soulevez la porte jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de la charnière.
6. Tirez légèrement sur les bras de charnière pour soulager la pression sur les languettes de verrouillage.
7. Poussez les verrous de charnière vers le bas sur la charnière.
8. Poussez les charnières vers l'appareil pour qu'elles soient fermées.



Pour replacer la porte:

1. Retirez les charnières du cadre du four vers la position complètement ouverte.
2. Soulevez les verrous de charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'ils butent.
3. Les charnières se relâcheront à la position 45 degrés. Les verrous de charnière entreront en contact avec le cadre du four.
4. Faites glisser la porte sur les charnières. Assurez-vous que les boutons ressortent.
5. Ouvrez complètement la porte.
6. Poussez les verrous de charnière vers le bas sur la charnière.
7. Fermez la porte du four

Lampe du four

AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC OU DE BRÛLURE** : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou du disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou de brûlure électrique

MISE EN GARDE! **RISQUE DE BRÛLURE** : Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être enlevés quand ils ont refroidi. Toucher du verre chaud à mains nues ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

REMARQUE : Ne retirez le couvercle en verre que lorsqu'il a refroidi. Le port de gants en latex peut offrir une meilleure prise de main.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou du disjoncteur. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule chaude avec un chiffon humide. Si vous le faites, l'ampoule peut se briser.

Pour la retirer :

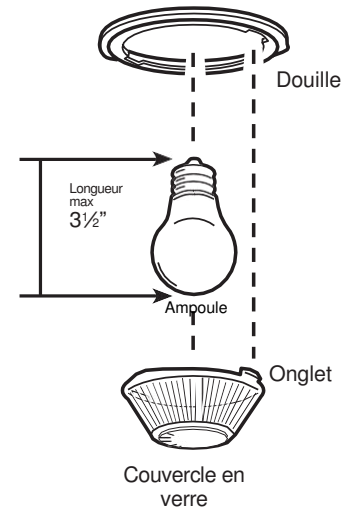
Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les onglets du couvercle dégagent les rainures de la douille et retirez le couvercle. Enlevez l'ampoule.

Pour la remplacer :

Mettez une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareils ménagers. Placez les onglets du couvercle en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE:

- Une ampoule de 40 W pour appareils ménagers est plus petite qu'une ampoule standard de 40 watts.
- Rebranchez l'alimentation électrique du four une fois que la nouvelle ampoule est installée.
- Pour un meilleur éclairage intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre avec un chiffon humide. Cela devrait être fait lorsque le four est complètement refroidi.



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

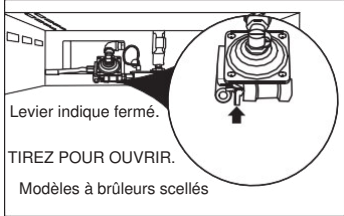
Économisez du temps et de l'argent ! Consultez les tableaux des pages qui suivent et vous pouvez ne pas avoir besoin d'appeler l'entretien.

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

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

Problème	Cause possible	Quoi faire
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule. Voir la section Entretien pour obtenir des instructions sur la façon de remplacer l'ampoule.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas	La température est trop haute pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez refroidir le four et réglez nouvellement les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Entretien et nettoyage.
Excès de fumée au cours du cycle d'auto-nettoyage	Trop de souillures ou de graisse.	Appuyez sur la touche Cancel/Off pad. Ouvrez les fenêtres pour laisser sortir la fumée. Attendez jusqu'à ce que le témoin LOCKED s'éteigne. Essayez l'excès de souillure et relancez l'auto-nettoyage
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les gros débordements avant de lancer le cycle de nettoyage. Des fours très souillés peuvent exiger un deuxième cycle de nettoyage.
Odeur forte de brûlé ou de graisse émise par l'événement	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'auto-nettoyage. Voir la section Entretien et nettoyage. C'est passager.
Excès de fumée durant la cuisson sous grill	Nourriture trop près de du brûleur en fonction.	Abaissez la position de la grille sur laquelle se trouve la nourriture.
La porte du four n'ouvre pas ou le témoin LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel / OFF Laissez refroidir le four sous la température de verrouillage.
« LOCK DOOR » clignote à l'écran	Vous avez programmé un cycle d'auto-nettoyage sans que la porte soit verrouillée.	Fermez la porte du four.
« F » et un numéro ou une lettre clignotent à l'écran	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Poussez sur la touche Cancel / Off . Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez complètement le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète encore, appelez pour un entretien.
L'horloge clignote en raison d'une panne de courant	Panne de courant ou surtension	Relancez l'horloge. Si vous étiez en train d'utiliser le four, vous devez le relancer en poussant sur la touche Cancel / Off , réglez l'horloge et relancez toute fonction de cuisson.
Les fonctions de verrouillage et de verrouillage des commandes sont activées		Si LOC ON s'affiche à l'écran, la commande de la cuisinière est verrouillée. Désactivez cette fonction pour pouvoir utiliser la cuisinière. Voir la section Commandes du four.
Brûleurs ne s'allument pas	La fiche de branchement de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche électrique soit branchée dans une prise de terre.
	L'alimentation en gaz coupée ou n'a pas été ouverte	Voir les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
	Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'être déclenché.	Remplacez le fusible ou relancez le disjoncteur.
	Parties du brûleur pas replacées correctement.	Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Les orifices du brûleur près de l'électrode, ou le port d'allumage rond du brûleur ovale peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode pour voir s'il y a les aliments brûlés ou de la graisse. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Résidus d'aliments sur l'électrode	Polissez doucement la pointe plate de l'électrode avec une lime à ongles ou du papier de verre jusqu'à ce qu'elle brille.

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

Problème	Cause possible	Quoi faire
Les brûleurs de surface ne brûlent pas uniformément	Un mauvais assemblage du brûleur.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs soient correctement placés. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Les orifices du brûleur sur les côtés du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou jaunes	Apport d'air inapproprié air au brûleur de gaz.	Si la cuisinière fonctionne au gaz propane, contactez le technicien qui a installé votre cuisinière ou a fait la conversion au propane.
Les brûleurs de surface s'allument, mais pas ceux de cuisson au four et au gril.		 <p>Levier indique fermé. TIREZ POUR OUVRIR. Modèles à brûleurs scellés</p> <p>Le dispositif de coupure du gaz du four se trouve sur le régulateur de gaz près du raccord de gaz à votre cuisinière. Localisez-le et abaissez le levier</p>
La porte vitrée de mon four semble « teintée » ou à couleur « arc en ciel ».	La vitre intérieure du four est revêtue d'une barrière thermique pour réfléchir la chaleur vers le four pour éviter la perte de chaleur et maintenir l'extérieur de la porte frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certains angles de lumière vous pouvez voir cette couleur de teinte ou d'arc en ciel.
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne	Le tiroir est hors d'alignement.	Sortez complètement le tiroir et réintroduisez-le complètement. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Le tiroir est surchargé ou de la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids ou redistribuez le contenu du tiroir.

Notes

Garantie limitée pour cuisinière au gaz GE Appliances

[GEAppliances.ca/en/](https://www.geappliances.ca/en/)

Tous les services de garantie sont fournis par nos Centres de Services ou par un technicien Customer Care® agréé. Pour programmer un entretien en ligne, visitez le site <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> ou appelez GE Appliances au 800. 561.33.44. S'il vous plaît ayez votre numéro de série et le numéro du modèle à la main lors de votre appel.

Lors de l'entretien de votre appareil, l'utilisation du port de données de l'appareil peut être nécessaire pour le diagnostic. Cela permet au technicien d'entretien de l'usine GE Appliances de diagnostiquer rapidement les problèmes de votre appareil et aide GE Appliances à améliorer ses produits en lui fournissant des informations sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à GE Appliances, s'il vous plaît prévenez votre technicien de ne pas soumettre les données à GE Appliances lors de l'entretien.

Pour la période d'	MC Commercial Inc. remplacera
Un an à partir de la date de l'achat original	Toute partie de la cuisinière défectueuse à cause d'un défaut de fabrication ou de matériel. Pendant cette garantie limitée d'un an GE Appliances fournira gratuitement toute la main-d'œuvre et le service d'entretien à domicile pour remplacer la partie défectueuse.

Ce que MC Commercial Inc. ne couvre pas :

- Service à domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, livraison ou maintenance inappropriée.
- Une défectuosité du produit causée par une utilisation abusive ou inadéquate du produit, causée par une modification ou un emploi à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement de disjoncteurs de votre domicile.
- Les dommages causés au produit par accident, incendie, inondation ou force majeure.
- Les finitions endommagées, comme de la rouille en surface, du ternissement ou autres petites imperfections non signalées dans les 48 heures suivant la livraison.
- Les dommages directs ou indirects causés par des défaillances éventuelles de l'appareil.
- Les dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour lui fournir l'entretien nécessaire.
- Le service de réparation ou de remplacement des ampoules, sauf pour des lampes LED.

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.

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

Dans certains États, l'exclusion et la limitation de dommages indirects ou indirects sont interdites. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître vos droits juridiques, consultez votre bureau des Affaires des Consommateurs local ou de l'État ou le Procureur Général de votre État.

**Garant : MC Commercial Inc.
Burlington ON. LR7 5B6**

Garanties prolongées : Achetez une garantie prolongée GE Appliances et sachez-en plus sur les rabais spéciaux disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur

www.geappliance.ca/en/support/purchase-extended-warranty
ou composez le 800.626.2224 pendant les heures normales de bureau

GE Appliances Service sera toujours là après expiration de votre garantie.

Accessoires

Vous cherchez quelque chose de plus ?

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

Consultez la page du Service clientèle pour les numéros de téléphone et informations de site Web.

Les produits suivants et d'autres sont disponibles :

Accessoires

Grille plate nickelée

Grille plate nickelée renforcée

Grille plate pour auto-nettoyage

Grille d'extension nickelée

Grille d'extension auto-nettoyage

Lèchefrite (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

Accessoire de grille pour rôtir

Grille centrale de plan de cuisson

Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

Plaque chauffante réversible en fonte

Produits de nettoyage

Lingettes pour acier inoxydable CitruShine™

Chiffon de polissage pour acier inoxydable

Dégraissant pour souillures brûlées

Service clientèle

Site Web GE Appliances

Vous avez une question ou besoin d'aide avec votre appareil ? Essayez le site Web GE Appliances 24 heures sur 24, tous les jours de l'année ! Vous pouvez également faire l'achat d'autres superbes appareils électroménagers GE et profiter de tous nos services de support en ligne conçus pour votre commodité. [GEAppliances.ca/en/](https://www.geappliances.ca/en/)

Enregistrer votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance ! L'enregistrement en moment opportun des produits permettra une meilleure communication et un service rapide sous les termes de la garantie, en cas de besoin. Vous pouvez également envoyer la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage par courrier

<https://www.geappliances.ca/support/register-your-appliance>

Programmer un entretien

Le service expert en réparation de GE Appliances est juste à un pas de votre porte. Branchez-vous en ligne et programmez votre entretien à votre convenance n'importe quel jour de l'année.

. <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> ou composez le 800.561.3344 aux heures de bureau

Garanties prolongées

Garanties prolongées : Achetez une garantie prolongée GE Appliances et sachez-en plus sur les rabais spéciaux disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment GE Appliances Service sera toujours là après expiration de la garantie.

www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty ou faites le 866.277.9842 aux heures de bureau.

Connectivité à distance

Pour obtenir une assistance avec un réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web <https://www.geappliances.ca/en/contact-us> ou appelez le 800.220.6899.

Parties et accessoires

Les personnes qualifiées pour réaliser l'entretien de leurs propres appareils ménagers peuvent obtenir des pièces ou accessoires livrés directement à leur domicile. (Les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées).

Commandez en ligne aujourd'hui 24h/24 n'importe quel jour de l'année.

<https://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories> ou faites le 1-800-661-1616 aux heures normales de bureau.

**Les instructions contenues dans ce manuel peuvent être effectuées par tout utilisateur.
Les autres réparations doivent généralement être confiées à un technicien qualifié.
Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut causer un fonctionnement dangereux.**

Pour nous contacter

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

Directeur général, Relations avec les Consommateurs | MC Commercial Inc. Burlington ON. L7R 5B6

[https:// www.geappliances.ca/en/contact-us](https://www.geappliances.ca/en/contact-us)