



Thermostat Gas Ranges

Owner's Manual

Safety Information2

Warranty.....8

Assistance / Accessories.....9

Using The Cooktop

Surface Burners.....10

Griddle.....12

Using The Oven

Using the clock and timer12

Oven Air Vents13

Oven Racks and Rack Positions ...13

Oven Controls.....15

Cooking Modes15

Cookware.....15

Cooking Guide16

Care and Cleaning

Cleaning the Oven17

Cleaning The Cooktop18

Cleaning The Door and Drawer ...20

Maintenance.....21

Troubleshooting Tips22

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____


You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

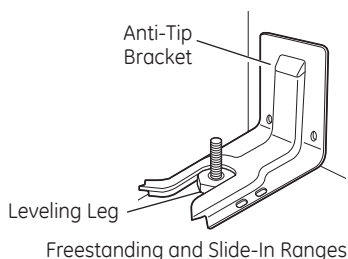
IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

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

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

ANTI-TIP DEVICE.

	<h2>⚠ WARNING</h2> <p><u>Tip-Over Hazard</u></p> <p>A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged. Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.</p>	<p>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.</p> <p>For Freestanding and Slide-In Ranges</p> <p>To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that</p>
	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.</p>	



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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ 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 installers or service technicians. 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 LP 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 on 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—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (CONT.)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the broil 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 meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

▲ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ 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. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- 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.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- 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 (on some models) 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. Do not use self-clean to clean other parts, such as grates.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING **BROIL DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS** (Some models)

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Surface Burners

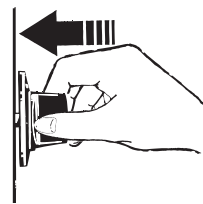
How to Light a Surface Burner

⚠ 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.

After Lighting a Burner

- 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. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Use of the Surface Burners

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

The **smallest** burner is the simmer burner. On some models, the center burner of the triple flame burner provides an additional 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.

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size on a burner 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

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 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 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 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.



In Case of a Power Failure

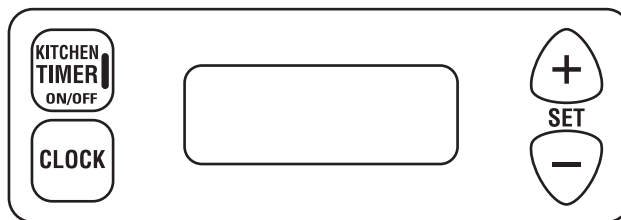
In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner ports, then slowly turn the control knob to the **LITE** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally. If Lock Control (on some models) is in use at the time of a power failure, the surface burners cannot be lit.

Using the clock and timer

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

You have the choice of having the timer show the time counting down or the time of day. In either case, the timer will signal at the end of the timer period to alert you that the time is up.



To Set the Clock

NOTE: When you first plug in the range or after a power failure, the entire Clock/Timer display will light up.

1. Press the **CLOCK** pad.
2. Press and hold the + or - pad and the time of day will change 10 minutes at a time. To change the time by single minutes, give the pads short taps.
3. Press the **CLOCK** pad to start the clock.



To Set the Kitchen Timer

1. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Use the + and - pads to set the timer. Short taps on the + or - pad change the timer's setting one minute at a time. Pressing and continuing to hold the + pad increases the setting 10 minutes at a time.
3. Once you have set your timer, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad to start timing.

As the timer counts down, a signal will indicate when one minute is left. After this signal, the display will count down in seconds. When time runs out, a final signal will sound. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad to stop the signal.



To Change or Cancel the Kitchen Timer Setting

When the timer is counting down, use the + and - pad to change the remaining time, or press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad to stop the timer. The timer cannot

be cancelled unless you have fully completed "set timer" instructions above.

Display Clock While Kitchen Timer Is Operating

Pressing the **CLOCK** pad while the timer is operating will not interfere with the timer's operation; the display will change to show the clock, but the timer will continue to count down

and will still signal when time is up. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again to change the display back to show the timer.

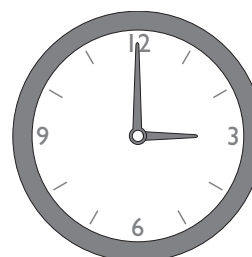
Clock (on some models)

The clock on your range is powered by the range itself. No batteries are necessary. The time is displayed with no timer or audible alarm.

To set the clock, turn the stem left or right.

To clean the clock, see instructions on page 23.

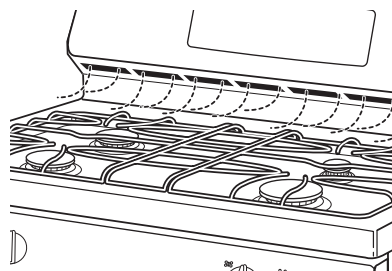
For any repairs, call a qualified service technician.



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.



Oven Racks and Rack Positions

Main Oven

Your oven has six rack positions in the main oven. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting 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.

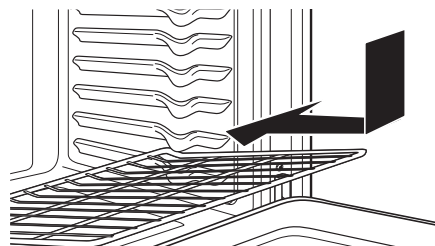
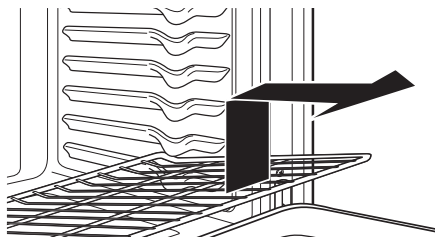
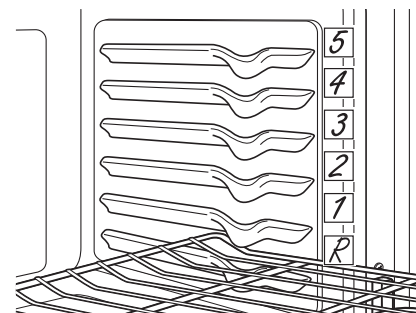
Oven Racks

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, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.

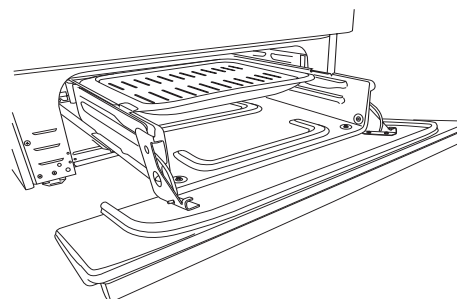
Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.



Broil Drawer (on some models)

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

The broil drawer has three broiling positions [A (bottom of the broil drawer), B (middle), and C (top)]. To broil in position B or C, slide the pan into the drawer such that the handles rest on the supports. For broiling in position A, place the pan directly on the bottom of the broil drawer.

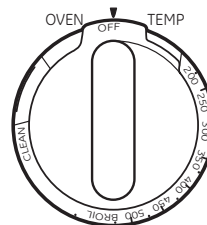


Oven Controls

Oven Temperature Knob (on some models)

Turn the **OVEN TEMP** knob to the setting you want.

- Preheat the oven for 10 minutes for baking.
- The “oven on” light comes on when the burner is on. It will cycle on and off during cooking.



Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

To Adjust the Thermostat (on models with an OVEN TEMP Knob)

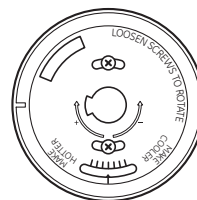
1. Pull the **OVEN TEMP** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

3. After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.



Back of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

Cooking Modes

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

Bake

The bake mode is for baking and roasting. This mode uses heat from the lower burner. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided center food in the oven. Turn the knob to the correct temperature setting.

Broil

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

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

Cookware

Cookware Guidelines

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

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

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

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

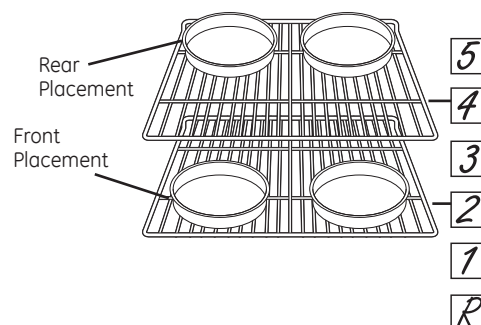
Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Cooking Guide

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

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

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



Cleaning The Oven

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

Control Panel and Knobs

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

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

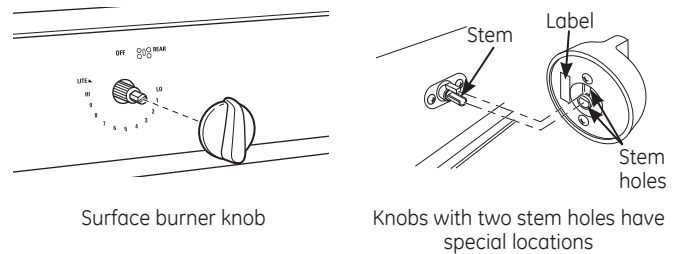
Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

With knobs in the **OFF** position pull them straight off the stems.

The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

Not all knobs are interchangeable. To determine the correct location of a particular knob, examine the back of the knob. A knob with a label or two stem holes should be replaced on the front panel first by matching the shape of the knob holes to the shape of the control panel stems. The remainder of the knobs having no labels and only one stem hole can then be replaced on the front panel anywhere there is a single stem.



Oven Exterior and Cooktop Surface

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If a 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.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the 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 as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Cleaning The Oven (Cont.)

Oven Interior (continued)

Self Clean Mode (on some models)

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, pre-wash inner door and inside window before self-cleaning. Wipe inner black door before self clean. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any

cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Close the door. Slide the door latch handle to the left as far as it will go. Turn the oven knob to the self clean setting. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Black porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. If nickel-plated oven racks remain in the oven during the self-cleaning cycle, they

will lose their luster and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

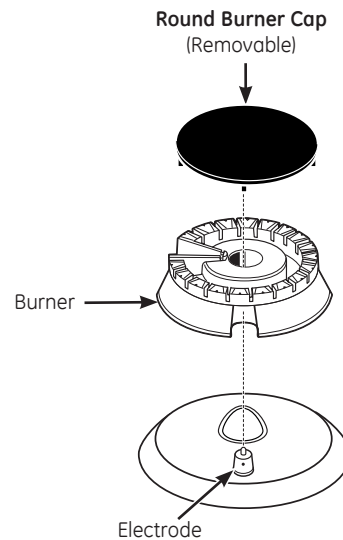
Cleaning The Cooktop

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.

Round Burner

The burner caps and burner heads can be lifted off the cooktop.



Cleaning The Cooktop (Cont.)

Cleaning The Burners

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 caps may also be cleaned in your dishwasher.

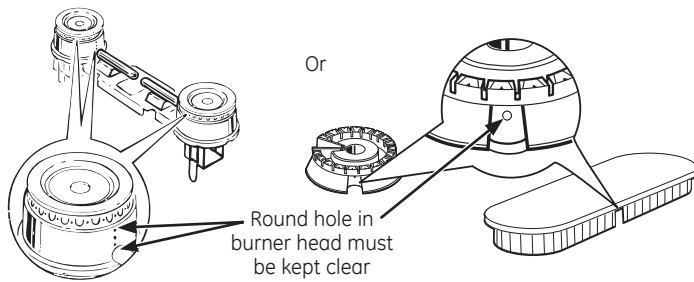
Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the openings. Lift burners off when cool. Use 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 powders to clean the burner parts as these may clog the parts. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher detergents will discolor your burners.

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

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



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

After cleaning

Before putting the burner caps, heads (on some models) and oval head/cap assembly back, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

Replacing Burner Heads

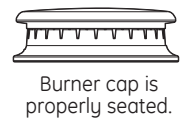
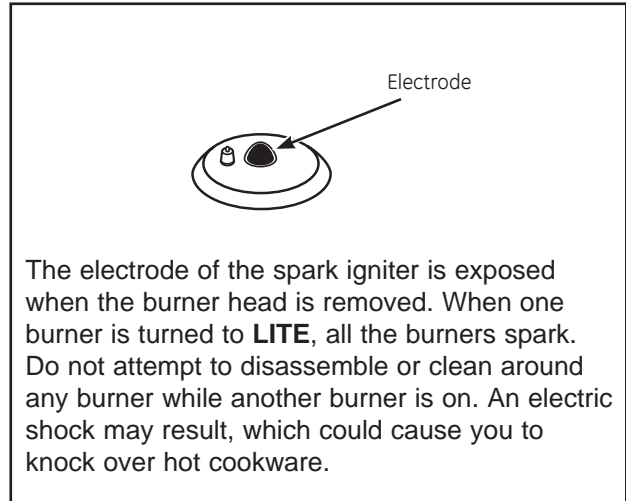
Replace burner heads in the correct locations according to size.

Burner Caps

Replace burner caps on burner heads. Make sure each cap fits securely and sits flat on its corresponding burner head.

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. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.



Cleaning The Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a plastic bag 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.

When replacing the grates, be sure to locate them correctly on the cooktop. Grates are identified by the words **LEFT** and **RIGHT** on their bottom surfaces. Grate should fit securely into the cooktop.

Grates will gradually lose their shine due to their continual exposure to high temperatures.

Cleaning the Grates in a Dishwasher

Cooktop grates may be cleaned in the dishwasher. Place them on the lowest rack of the dishwasher and run on a heavy-duty cycle.

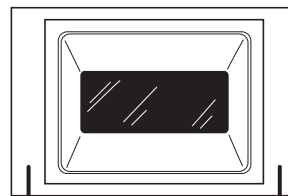
Cleaning The Door and Drawer

To clean the inside of the door

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

Wipe dishwashing detergent 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.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

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.

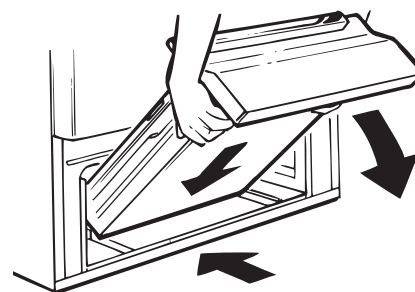
Removable Broiler Drawer (on some models)

To remove:

1. When the broiler is cool, remove the grid and pan.
2. Pull the broiler drawer out until it stops, then push it back in about one inch.
3. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out. Clean the broiler drawer with hot soapy water.

To replace:

Hold the broiler drawer in the raised position as you slide it partway into the range. Then lower the drawer and push it completely closed.



Stainless Steel Handles (on some models)

The stainless steel handles (on some models) can be cleaned with a commercially available stainless steel cleaner. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove 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. Do not use appliance wax or polish on the stainless steel.

Do not wipe the handle with a soiled dish cloth or wet towel. Do not use scouring pads, powdered cleaners, bleach or cleaners containing bleach because these products can scratch and weaken the finish.

Maintenance

Oven Light Replacement

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

Oven Light Bulb

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:

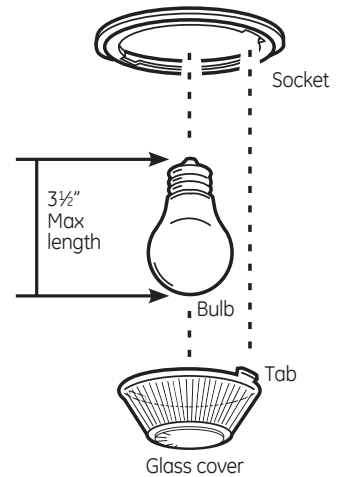
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

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

NOTE:

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



Lift-Off Oven Door

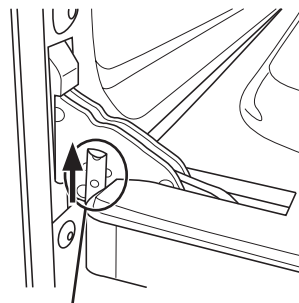
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

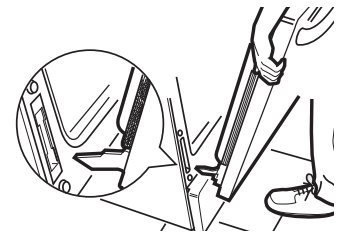
1. Fully open the oven door.
2. With thumb and forefinger, pull the hinge lock on each hinge up to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door at near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 3" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.

To Replace the Door:

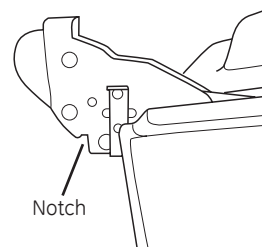
1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right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



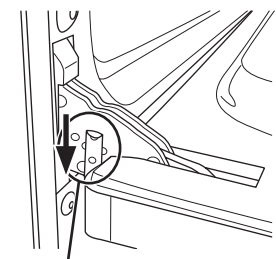
Pull hinge locks up to unlock



Removal position



Notch



Push hinge locks down to lock

Troubleshooting tips ... Before you call for service

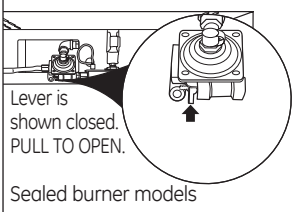
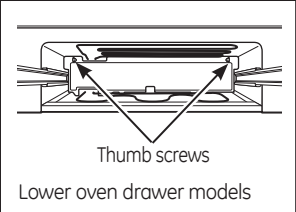
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Food does not broil properly	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
Oven temperature too hot or too cold	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven does not work or appears not to work	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
“Crackling” or “popping” sound	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	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.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.

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.
	Switch operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease..	Turn knob to Off. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	See the Cleaning the Oven section. This is temporary.
Strong odor	An odor from the oven insulation is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Top burners do not light or do not burn evenly. (The front right burner is designed to have slightly smaller flames between the 6 and 9 o'clock positions. This is normal.)	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner slits on the side of the 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.
	Improper burner assembly..	Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and cleaning of the range section.
Burner flames very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but oven does not	The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.	To check the oven gas shut-off valve, remove the drawer (see the Care and cleaning of the range section). For lower oven drawer models, remove the rear access panel by unscrewing the thumb screws in the upper left and right corners. Look for the gas shut-off lever at the back of the range.  
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.
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. Redistribute drawer contents.
Lower broil drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven is self-cleaning.	Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.
	Controls improperly set.	See the broil drawer section.

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À :		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTER À :	P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.				
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT. NO / APP. / RR#
CITY / VILLE				PROVINCE	POSTAL CODE / POSTAL
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES / OUI <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J
				NO / NON <input type="checkbox"/>	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					

GE Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at www.GEAppliances.ca or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of:	Mabe Will Provide:
One Year (GE, GE Profile) 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 , Mabe will also provide, free of charge, all labor and related service to replace the defective part.
Five Years (GE Profile) From the date of the original purchase	A replacement glass cooktop if it should crack due to thermal shock, discolor, crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge, or if the pattern wears off. A replacement radiant surface unit if it should burn out. During this limited additional four-year warranty , you will be responsible for any labor or related service.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Product not accessible to provide required service.

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

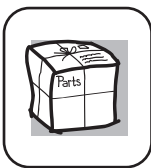
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 7 days a week.



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at 1.800.661.1616.



Contact Us

www.GEAppliances.ca

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

Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3



Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

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 preprinted registration card included in the packing material.



Cuisinières à thermostat au gaz

Manuel de
l'utilisateur

Consignes de sécurité.....	2
Garantie	8
Assistance/Accessoires.....	9
Utilisation de la surface de cuisson	
Brûleurs de surface	10
Utilisation du four	
Utilisation de l'horloge et de la minuterie.....	12
Événements du four	13
Grilles de four et positions de grille.....	13
Commandes du four	14
Modes de cuisson.....	15
Casserole	15
Guide de cuisson.....	16
Entretien et nettoyage	
Nettoyage du four	17
Nettoyage de la surface de cuisson.....	18
Nettoyage de la porte et du tiroir	20
Entretien.....	21
Enregistrement du produit.....	23
Dépannage	26

Inscrivez ici les numéros de modèle
et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur
une étiquette située sur la garniture
latérale ou à l'intérieur de la porte
du four (inférieur).


CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information de ce guide n'est pas suivie à la lettre, il pourra en résulter un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

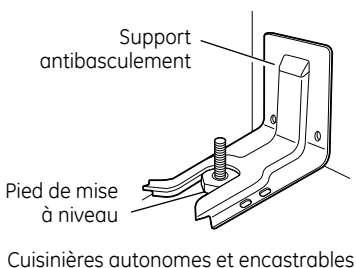
Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir. Assurez-vous que le support antibasculement est installé solidement et qu'il est bien enclenché. Assurez-vous que le support antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée. N'utilisez pas la cuisinière lorsque le support antibasculement n'est pas installé/enclenché. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de sérieuses blessures chez les enfants et les adultes.

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

Pour les cuisinières autonomes et encastrables :

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de



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

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

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

Si vous n'avez pas reçu de support antibasculement avec votre cuisinière, composez le **1-800-561-3344** pour en recevoir un sans frais. Pour obtenir les instructions d'installation du support, consultez www.electromenagersge.ca.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies. Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur de cuisinières à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Cette cuisinière est pré-réglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation au GPL. Ces réglages, s'ils sont nécessaires, doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la cuisinière pour pouvoir le fermer si nécessaire.

- Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120 V. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité personnelle de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter qu'il ne s'enflamme.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.

- **▲ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière – les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves ou même la mort.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (SUITE)

- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière, derrière le tiroir du gril, le tiroir de cuisson ou la plaque de protection.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées isolantes entrer en contact avec les brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures et de même que les interstices situés autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

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

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Évitez de ranger des objets couramment utilisés dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière et faites preuve de prudence lorsque vous vous penchez au-dessus de celle-ci. 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.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface à des réglages moyens ou élevés. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées. Évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez un ustensile qui correspond à la dimension du brûleur. Les flammes du brûleur devraient être réglées de façon à ne pas dépasser le fond de l'ustensile. Des flammes trop intenses peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (allumage) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en vitrocéramique, assurez-vous qu'ils sont compatibles avec cette surface de cuisson à défaut de quoi, ils pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois les placer au-dessus des brûleurs.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas de wok doté d'un anneau-support en métal. L'anneau pourrait emprisonner la chaleur et empêcher l'air d'atteindre les brûleurs, ce qui pourrait entraîner l'émission de monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever la surface de cuisson. Cela pourrait endommager le conduit d'alimentation en gaz des brûleurs de surface et entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lorsque vous désactivez le dispositif de verrouillage des commandes/du gaz (certains modèles), assurez-vous que les commandes de la surface de cuisson sont à la position OFF (arrêt). Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une quelconque partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication par monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque d'incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

▲ AVERTISSEMENT Ne couvrez JAMAIS

les fentes, trous ou passages d'air situés au bas du four. Ne recouvrez jamais totalement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation de l'air à travers le four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. L'ajout de papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, prenez garde de ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez rien sur la surface de cuisson, près de l'évent situé au centre du dossier. Ces articles peuvent surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. En raison du risque de surchauffe des boutons de commande, on ne doit pas faire griller d'aliments avec la porte ouverte.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les grilles.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou tout type d'isolant, de couche protectrice pour four, sur aucune pièce de la cuisinière ou à l'intérieur du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR
DU GRIL (certains modèles)**

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Brûleurs de surface

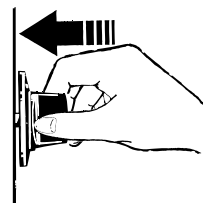
Pour allumer un brûleur de surface

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

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

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

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



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

Après avoir allumé un brûleur

- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur lorsqu'un autre brûleur fonctionne. Vous pourriez subir un choc électrique et renverser un ustensile chaud.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser votre main, une poignée isolante ou un chiffon de nettoyage.

Utilisation des brûleurs de surface

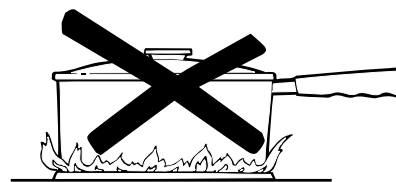
Votre cuisinière avec surface de cuisson à gaz est dotée de brûleurs à gaz scellés. Ils sont pratiques, faciles à nettoyer et polyvalents, et peuvent être utilisés pour une large gamme de cuissons.

Le **plus petit** est un brûleur de mijotage. Sur certains modèles, le brûleur central du brûleur à trois flammes sert également comme brûleur de mijotage. Le brûleur de mijotage réglé à la position **LO** (bas) procure un rendement de cuisson tout indiqué pour les aliments requérant un temps de cuisson prolongé à feu doux, comme les sauces.

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

Pour régler la dimension des flammes

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



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile.

Brûleurs de surface (suite)

Casseroles pour surface de cuisson

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

Acier inoxydable : Lorsqu'il est utilisé seul, ce métal a de faibles qualités de conducteur thermique. Il est généralement combiné au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour une meilleure distribution de la chaleur. Les poêles en alliage sont généralement satisfaisantes si elles sont utilisées à moyenne chaleur, comme il est recommandé par le fabricant.

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

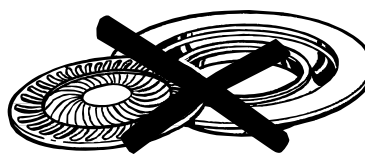
Émail : Dans certaines conditions, l'émail de quelques ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

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

Vitrocéramique résistant à la chaleur : Les ustensiles en vitrocéramique peuvent être utilisés pour la cuisson au four ou sur la surface de cuisson. Ce matériau conduit la chaleur et refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant de l'ustensile pour vous assurer qu'il peut être utilisé avec une cuisinière à gaz.

Grilles pour dessus de cuisinière

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



N'utilisez pas de grilles pour dessus de cuisinière

Utilisation d'un wok

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

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



Utilisez un wok à fond plat.



En cas de panne de courant

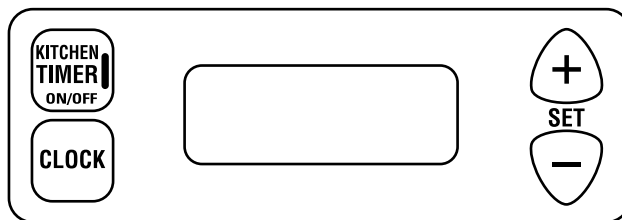
En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre cuisinière à l'aide d'allumettes. Tenez une allumette près du brûleur, puis poussez le bouton de commande et mettez-le sur la position **LITE** (allumage). Faites extrêmement attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.

Les brûleurs que vous utilisez au moment d'une coupure de courant continuent à fonctionner normalement. Si le dispositif de verrouillage des commandes (certains modèles) est en fonction au moment de la panne de courant, les brûleurs ne pourront pas être allumés.

Utilisation de l'horloge et de la minuterie

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.

Selon votre préférence, la minuterie peut indiquer la durée du décompte ou l'heure. Dans chacun des cas, la minuterie émet un signal sonore pour vous avertir une fois le temps écoulé.



Pour régler l'horloge

REMARQUE : Lorsque vous branchez la cuisinière pour la première fois, ou à la suite d'une coupure de courant, l'affichage Clock/Timer (horloge/minuterie) s'allume au complet.

1. Appuyez sur la touche **CLOCK** (horloge).
2. Appuyez et maintenez enfoncée la touche **+** ou **-** et l'heure changera de 10 minutes à la fois. Pour changer l'heure à la minute, allez-y de légères pressions sur les touches.

3. Appuyez sur la touche **CLOCK** (horloge) pour mettre l'horloge en marche.



Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt).
2. Utilisez les touches **+** et **-** pour régler la minuterie. Appuyez rapidement sur **+** ou **-** pour changer le réglage de la minuterie d'une minute à la fois. Appuyez et maintenez enfoncée la touche **+** pour augmenter le réglage de 10 minutes à la fois.
3. Une fois la minuterie programmée, appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) pour démarrer le décompte.

La minuterie émet un signal lorsqu'il ne reste qu'une minute au décompte. Après ce signal, le décompte se fait en secondes. Une fois le temps écoulé, la minuterie émet un signal final. Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) pour arrêter ce signal sonore.



Pour changer ou annuler le réglage de la minuterie

Lorsque le décompte est en cours, servez-vous des touches **+** et **-** pour changer la durée restante, ou appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) pour arrêter la

minuterie. La minuterie ne peut être annulée si vous n'avez pas soigneusement suivi les instructions de réglage de la minuterie ci-dessus.

Affichage de l'horloge pendant que la minuterie est en marche

Le fait d'appuyer sur la touche **CLOCK** (horloge) pendant que la minuterie est en marche n'a aucun effet sur le fonctionnement de la minuterie : l'affichage passe à l'heure, mais la minuterie

poursuit le décompte et émet un signal lorsque le temps est écoulé. Appuyez à nouveau sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) pour que se réaffiche la durée restante du décompte de la minuterie.

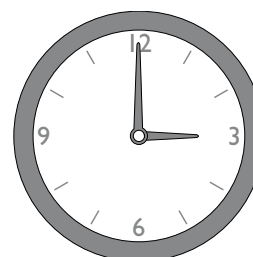
Horloge (certains modèles)

L'horloge sur votre cuisinière est alimentée par la cuisinière elle-même. Aucune pile n'est nécessaire. L'heure s'affiche sans minuterie ou alarme sonore.

Pour régler l'horloge, tournez la tige vers la gauche ou la droite.

Pour nettoyer l'horloge, consultez les instructions de la page 23.

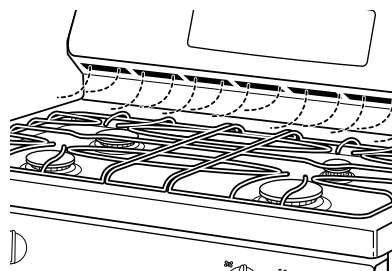
Pour toute réparation, appelez un technicien qualifié.



Événements du four

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

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



Grilles de four et positions de grille

Four principal

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

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

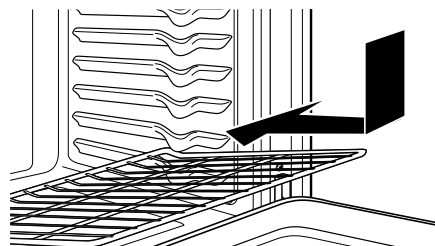
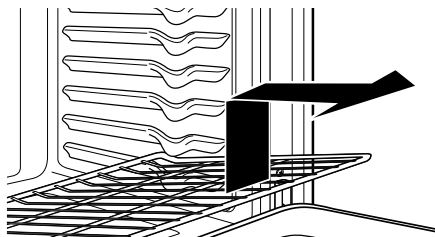
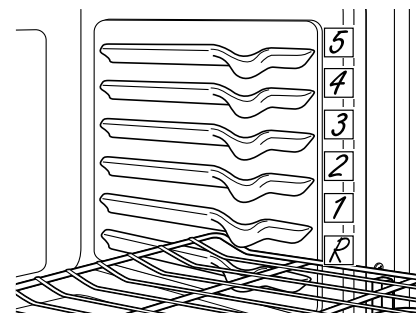
Grilles de four

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

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille, placez son côté recourbé (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.

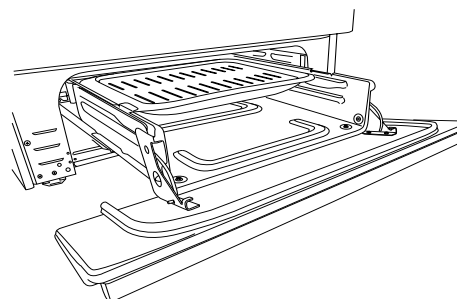
Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, tout particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les glissières droite et gauche.



Tiroir du gril (certains modèles)

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

Le tiroir de gril offre 3 positions de gril [A (bas du tiroir), B (milieu) et C (dessus)]. Pour utiliser le gril aux positions B ou C, faites glisser la lèchefrite dans le tiroir de manière à ce que ses poignées s'appuient sur les supports. Pour utiliser le gril à la position A, placez la lèchefrite directement au fond du tiroir de gril.

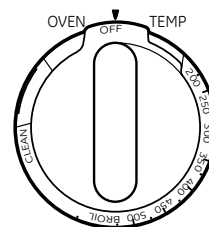


Commandes du four

Bouton de réglage de la température du four (certains modèles)

Tournez le bouton **OVEN TEMP** (température du four) sur le réglage souhaité.

- Préchauffez le four pendant 10 minutes avant la cuisson.
- Le voyant « oven on » (four en marche) s'allume lorsque le brûleur est en marche. Il s'allume et s'éteint en alternance durant la cuisson.



Avant du bouton OVEN TEMP (température du four) (l'aspect du bouton peut varier)

Pour régler le thermostat (sur les modèles avec un bouton OVEN TEMP [température du four])

1. Tirez sur le bouton de **OVEN TEMP** (température du four) pour l'enlever de la cuisinière et regardez au dos de celui-ci. Pour le régler, desserrez (environ un tour) les deux vis situées à l'arrière du bouton, mais ne les enlevez pas complètement.

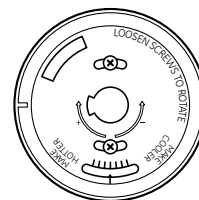
2. Avec le dos du bouton face à vous, tenez le bord extérieur du bouton d'une main et tournez l'avant du bouton de l'autre main.

Pour augmenter la température du four, déplacez la vis supérieure vers la droite. Vous entendrez un « clic » à chaque cran, lorsque vous tournerez le bouton.

Pour diminuer la température du four, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

Chaque cran modifie la température d'environ 10 °F (-12 °C). (La plage de températures est de plus ou moins 60 °F/16 °C à partir de la flèche.) Nous vous conseillons de ne changer le réglage que d'un cran et de vérifier le fonctionnement du four avant d'apporter d'autres modifications.

3. Une fois le réglage effectué, resserrez bien les vis, mais pas à l'excès.
4. Remettez le bouton en place, en positionnant la surface plate du bouton au-dessus de l'axe, et vérifiez la performance du four.



Arrière du bouton OVEN TEMP (température du four) (l'aspect du bouton peut varier)

Modes de cuisson

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

Cuisson au four

Le mode cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Ce mode utilise la chaleur provenant du brûleur inférieur. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour disposer les aliments dans le four. Si aucune directive spécifique n'est indiquée, placez les aliments au centre du four. Tournez le bouton au réglage de température approprié.

Gril

Vous pouvez griller les aliments en utilisant le tiroir du gril. Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le gril. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le gril. Lorsque vous utilisez le gril, faites preuve de prudence si vos aliments sont déposés sur la grille supérieure; à cette position, la production de fumée peut être accrue, le plat peut projeter des éclaboussures et les gras peuvent s'enflammer.

Utilisez le gril pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments près du brûleur du gril lorsque vous souhaitez que la surface de vos aliments soit rôtie et que l'intérieur soit saignant. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits à point doivent être grillés sur une grille située à bonne distance du brûleur du gril.

Casserole

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

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

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson sont tout indiqués pour les tartes et les croustades.

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

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

Papier d'aluminium

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. La chaleur demeurera sous le papier d'aluminium et affectera la performance du four. Le papier d'aluminium peut fondre et endommager le fond du four de façon irréversible. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de papier d'aluminium ne sont pas couverts par la garantie de la cuisinière.

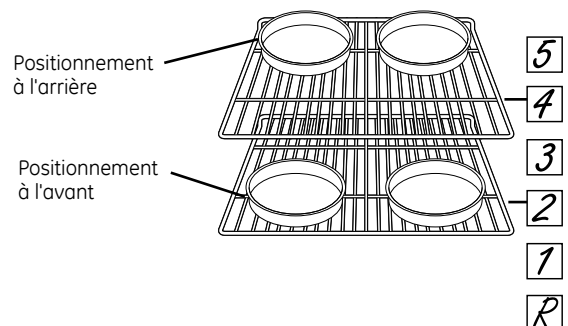
On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier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

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) DE CUISSON RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS RECOMMANDÉES DE GRILLE	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide, biscuits, pain cuit en galettes sur une seule grille	Cuisson au four	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate. (reportez-vous à l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson au four	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson au four	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi (gril à température élevée)	C	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Centrez les aliments sous le brûleur.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi (gril à température élevée)	C	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Centrez les aliments sous le brûleur.
Rôtis	Cuisson au four	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson au four	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Gril à élevé Cuisson au four	B	Grillez l'aliment avec la peau vers le bas en premier. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril à élevé Cuisson au four	B	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage.
Dinde entière	Cuisson au four	R ou 1	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poisson	Broil Hi (gril à température élevée)	B (>1/2 po)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Plats en cocotte	Cuisson au four	2 ou 3	
Aliments préparés surgelés			
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre Tator Tots, croquettes de poulet, hors-d'oeuvre sur une seule grille	Cuisson au four	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre Tator Tots, croquettes de poulet, hors-d'oeuvre sur plusieurs grilles	Cuisson au four	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

*Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, décalez les moules comme le montre l'illustration, de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web www.IsitDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Nettoyage du four

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer l'une ou l'autre des parties du four.

Tableau de commande et boutons

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

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

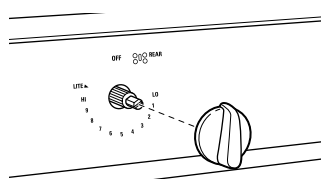
Ne crochissez pas la tige des boutons en tirant ces derniers vers le haut ou vers le bas, ou en y accrochant des torchons ou d'autres accessoires. Cela peut endommager l'axe du robinet à gaz.

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter leur nettoyage.

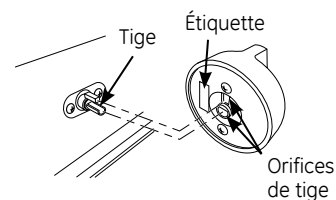
Après vous être assuré qu'ils sont en position d'arrêt (**OFF**), tirez sur les boutons en ligne droite pour les sortir de leur axe.

Les boutons peuvent être lavés à la main dans une solution savonneuse, ou au lave-vaisselle.

Les boutons ne sont pas tous interchangeables. Pour déterminer l'emplacement précis de chaque bouton, examinez leur partie arrière. Les boutons dotés d'une étiquette ou de deux orifices doivent être replacés en premier en faisant correspondre la forme des orifices de chaque bouton avec les tiges du panneau de commande. Les autres boutons, sans étiquette, dotés d'une seule ouverture peuvent être mis sur n'importe quel axe de bouton à tige unique.



Bouton de brûleur de surface



Les boutons à deux orifices pour tige doivent être placés à des endroits spécifiques.

Extérieur du four et surface de cuisson

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

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

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

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

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

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

Pour toute question concernant l'achat de produits de nettoyage, notamment des nettoyants et des agents de polissage pour appareils en acier inoxydable, Reportez-vous à la section Assistance et accessoires au début de ce manuel.

Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur et d'autonettoyage.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées et rincées.

Nettoyage à la main

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

Nettoyage du four (suite)

Intérieur du four (suite)

Mode d'autonettoyage (certains modèles)

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage s'effectue à très haute température pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, lavez l'intérieur de la porte et le hublot. Essuyez la partie intérieure noire de la porte avant de lancer l'autonettoyage. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée).

Les supports à fini lustré ou argenté, la sonde pour viande et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Fermez la porte. Glissez la poignée de porte le plus loin possible vers la gauche. Placez le bouton du four au réglage d'autonettoyage. Le four s'arrête automatiquement lorsque l'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

Grilles de four

Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Les grilles avec revêtement en porcelaine noir peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Si les grilles recouvertes de nickel demeurent dans le four pendant

l'autonettoyage, elles perdront de leur lustre et glisseront moins bien. Une fois les grilles de four nettoyées à la main ou dans le four, il faut lubrifier leurs côtés avec une légère couche d'huile végétale. Cela permet de faciliter leur glissement pour les mettre dans le four et les en sortir.

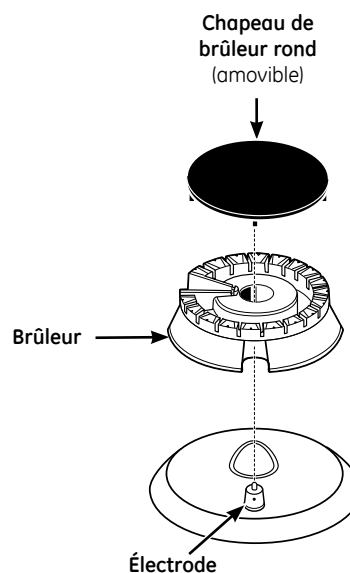
Nettoyage de la surface de cuisson

Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

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

Brûleur rond

Les chapeaux et têtes de brûleur peuvent être retirés de la surface de cuisson.



Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

Nettoyage des brûleurs

Chapeaux de brûleur

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

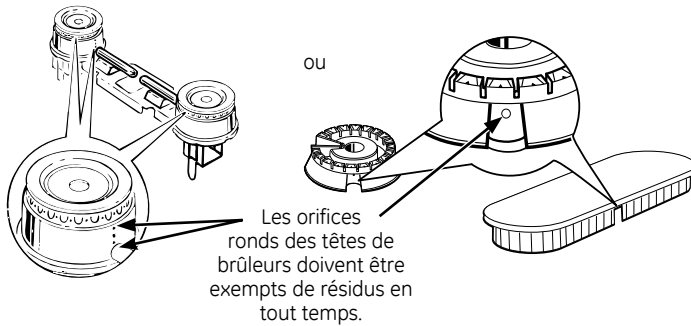
Têtes de brûleur

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

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudre à récurer pour nettoyer les pièces des brûleurs. Ces dernières risqueraient d'être obstruées. Ne nettoyez jamais les têtes de brûleur au lave-vaisselle. Les détergents pour lave-vaisselle entraîneront la décoloration des brûleurs.

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

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



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

Après le nettoyage

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

Remise en place des têtes de brûleur

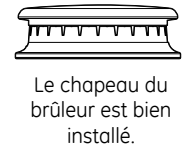
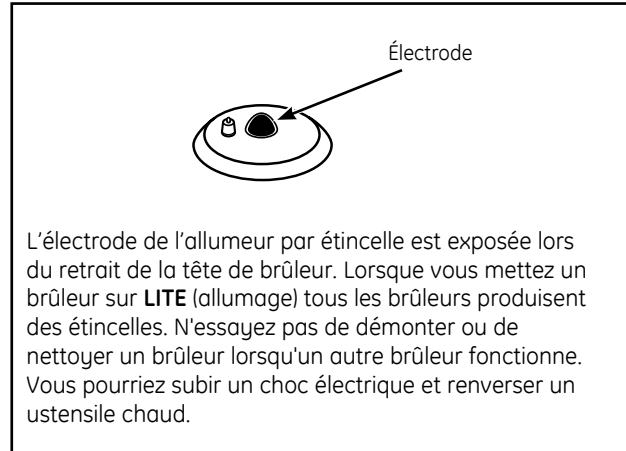
Remplacez les têtes de brûleurs aux emplacements correspondant à leurs dimensions.

Chapeaux de brûleur

Remplacez les chapeaux des têtes de brûleur. Assurez-vous que chaque chapeau est solidement fixé et qu'il repose fermement dans l'orifice correspondant de la tête de brûleur.

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

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



Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

Grilles de brûleur

Les grilles doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse, puis rincées à l'eau claire. Pour ramollir les aliments brûlés, placez les grilles dans un sac en plastique contenant $\frac{1}{4}$ de tasse d'ammoniaque domestique pendant plusieurs heures. Ensuite, récuriez les grilles avec un tampon abrasif en plastique dans une eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.

Lors de la remise en place des grilles, assurez-vous de les positionner correctement sur la surface de cuisson. Les grilles sont identifiées par les mots **LEFT** (gauche) et **RIGHT** (droite) inscrits sur la surface inférieure. Les grilles doivent reposer correctement sur la surface de cuisson.

Les grilles perdent progressivement de leur lustre en raison de leur exposition à de hautes températures pendant des périodes prolongées.

Nettoyage des grilles au lave-vaisselle

Les grilles de la surface de cuisson peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Placez-les dans le panier le plus bas du lave-vaisselle et faites démarrer le cycle lavage-récurage.

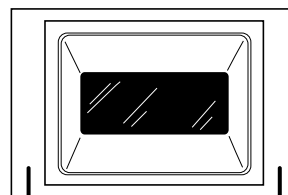
Nettoyage de la porte et du tiroir

Pour nettoyer l'intérieur de la porte

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

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

La zone située autour du joint peut être nettoyée à l'aide d'un tampon à récurer en plastique imbibé de savon.



Le bas du joint possède un trou pour permettre à l'air de bien circuler.

Ne frottez et ne nettoyez pas le joint de porte. Il présente une très faible résistance à l'abrasion.

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

Compartiment amovible du grill

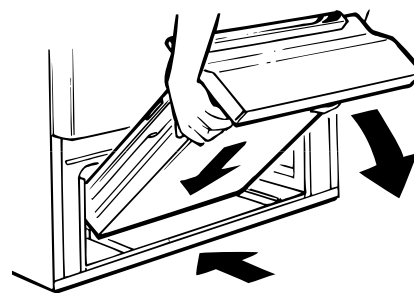
(certains modèles)

Pour enlever le couvre-ampoule :

1. Lorsque le grill est froid, retirez la lèchefrite et la grille.
2. Tirez le compartiment grill vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis repoussez-le d'environ un pouce (2,5 cm).
3. Tenez la poignée, puis soulevez et tirez le tiroir de grill vers l'extérieur. Nettoyez le tiroir du grill avec de l'eau savonneuse très chaude.

Remise en place :

Tenez le tiroir du grill en position verticale pendant que vous le réinsérez partiellement dans la cuisinière. Puis abaissez le tiroir du grill et repoussez-le jusqu'au fond, jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.



Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

Les poignées en acier inoxydable (certains modèles) peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyage à acier inoxydable disponible sur le marché. Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser^{MC} permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide. N'utilisez pas de cire ni de produit à polir pour électroménagers sur l'acier inoxydable.

N'essuyez pas la poignée avec un torchon sale ou une serviette humide. N'utilisez pas de tampon à récurer, de poudre nettoyante, d'agent de blanchiment (ou de produit qui en contient) car ils peuvent rayer ou fragiliser le fini.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

Ampoule du four

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

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

Pour enlever le couvre-ampoule :

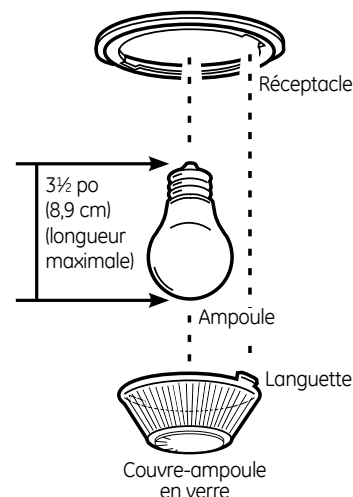
Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle. Retirez l'ampoule.

Remise en place :

Vissez une ampoule pour appareil électroménager de 40 watts. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvre-ampoule de 1/4 de tour vers la droite.

REMARQUE :

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

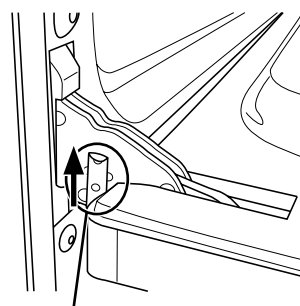


Porte de four amovible

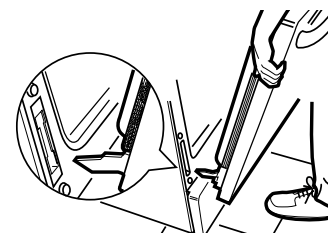
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Avec le pouce et l'index, tirez sur le dispositif de chaque charnière vers la position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 3 po (8 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.



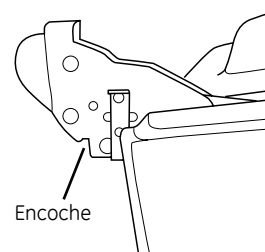
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



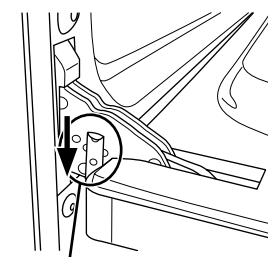
Position de retrait

Pour remettre la porte en place :

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



Encoche



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

Notes

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

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

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise. Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca POSTEZ À: **ONTARIO, L4Y 4G1**

MR. / M. MRS. / MME FIRST NAME / PRÉNOM LAST NAME / NOM
 MISS/MILLE MS.

STREET NO / N° RUE STREET NAME / RUE APT.NO/APP./RR#

CITY / VILLE PROVINCE POSTAL CODE/CODE POSTAL

AREA CODE/IND. RÉG. TELEPHONE/TÉLÉPHONE E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/OUI IF YES/SI OUI : EXPIRATION
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NO/NON Y/A M DJ

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION CORRESPONDENCE ENGLISH
Y/A M DJ CORRESPONDANCE FRANÇAIS SERIAL / SÉRIE

I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Notes

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

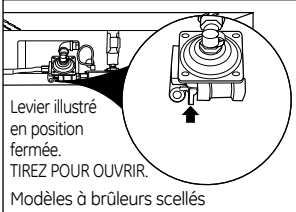
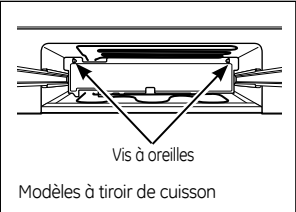
Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson.
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson et le Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section Ustensiles de cuisson.
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section Utilisation du four.
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Ceci est normal.
Pourquoi ma cuisinière four émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage et l'autonettoyage.	Ceci est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	L'interrupteur de la lampe est brisé.	Contactez un service de dépannage.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Placez le bouton à la position d'arrêt. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de gril	Les aliments sont trop près du brûleur.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Reportez-vous à la section Nettoyage du four. Ceci est temporaire.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Ceci est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément. (Le brûleur avant droit a été conçu pour produire de plus petites flammes dans la zone entre 6 et 9 h du cadran du bouton. Ceci est normal.)	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez autour de l'électrode s'il y a de la graisse ou des aliments brûlés. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la cuisinière.
	Le brûleur n'est pas bien installé.	Assurez-vous que les pièces du brûleur sont installées correctement. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la cuisinière.
Flammes des brûleurs trop grandes ou jaunes	Le rapport air/gaz est inapproprié.	Si la cuisinière est raccordée au GPL, contactez la personne qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de la surface s'allument, mais pas ceux du four	Le robinet de gaz du four a pu être accidentellement bougé pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil.	<p>Pour vérifier le robinet de gaz du four, retirez le tiroir (reportez-vous à la section Entretien et nettoyage). Pour les modèles à tiroir de cuisson, retirez le panneau d'accès arrière en dévissant les vis à oreilles situées en haut à droite et en haut à gauche. Trouvez le levier du robinet de gaz, à l'arrière de la cuisinière.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Levier illustré en position fermée. TIREZ POUR OUVRIR. Modèles à brûleurs scellés</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Vis à oreilles Modèles à tiroir de cuisson</p> </div> </div>
Les brûleurs ne s'allument pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou ouverte.	Consultez les Instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les pièces des brûleurs n'ont pas été remplacées correctement.	Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la cuisinière.
Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque	Le tiroir n'est pas droit.	Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la cuisinière.
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	Diminuez le poids du tiroir. Répartissez le contenu du tiroir.
Le tiroir du gril inférieur ne fonctionne pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'autonettoyage est en cours d'utilisation.	Attendez que l'autonettoyage se termine et que le four refroidisse.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consultez la section sur le tiroir du gril.

Garantie de la cuisinière électrique GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le site www.electromenagersge.ca ou appelez au 1 800 561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

Période de garantie :	Mabe s'engage à fournir :
Un an (GE) À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , Mabe fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.
Cinq ans (GE Profile) De la date de l'achat original	La surface de cuisson si elle se brise à la suite de choc thermique, se décolore ou se fend au joint d'étanchéité entre la surface de cuisson en verre et les bords en céramique, ou si le motif s'use et disparaît. Un élément radiant de surface s'il brûle. Pendant cette période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans , vous serez responsable des frais de main-d'œuvre ou de réparation connexe.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inapproprié de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Les dommages directs et indirects, causés par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de l'offrir.

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

**Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Service à la clientèle



Site Web des électroménagers GE

www.electromenagersge.ca

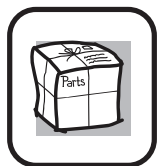
Vous avez des questions ou vous avez besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger le manuel de l'utilisateur en ligne.



Demande de réparation

www.electromenagersge.ca

Le service expert de réparation GE n'est qu'à un pas de chez vous. Composez le 1 800 561-3344, sept jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

Pour toute question concernant l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national des pièces au 1 800 661-1616.



Communiquez avec nous

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrez votre appareil

www.electromenagersge.ca

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