



Cuisinières autonettoyantes à gaz

Consignes de sécurité.....	2
Garantie.....	8
Assistance/Accessoires.....	9
Utilisation de la surface de cuisson	
Brûleurs de surface	10
Plaque chauffante	12
Utilisation du four	
Commandes du four	14
Événements du four	15
Fonctions spéciales	16
Grilles de four et positions de grille.....	17
Modes de cuisson	18
Casserole	19
Guide de cuisson.....	20
Guide de tiroir-réchaud.....	21
Entretien et nettoyage	
Nettoyage du four	22
Nettoyage de la surface de cuisson.....	24
Nettoyage de la porte et du tiroir	27
Entretien.....	28
Enregistrement du produit.....	31
Dépannage	33

Manuel de l'utilisateur

JCGS650
JCGS750
PCGS920
JCGB750
PCGB940
PCGB945

Pour consulter la version en
espagnol du présent manuel,
visitez notre site Web au
GEAppliances.com.

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

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 :

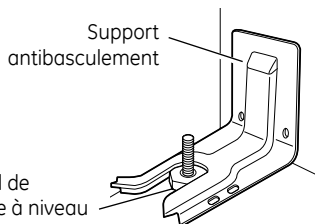
Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de

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.



Cuisinières autonomes et encastrables

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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

- Cet appareil 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-réchaud, 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'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. 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 la 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 (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 dosseret. 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 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-RÉCHAUD (certains modèles)**

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développent très rapidement dans les aliments dont la température se situe entre 40 et 140 °F (4,4 et 60 °C). Ne mettez pas de nourriture froide dans le tiroir-réchaud. Ne réchauffez pas d'aliments pendant plus de deux heures dans le tiroir-réchaud. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez-le 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-réchaud. 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

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

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

www.geappliances.com/service_and_support/register/

L'enregistrement de votre produit dans les délais prévus permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Garantie de la cuisinière au gaz GE

electromenagersGE.ca

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

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

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

Ce que GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'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

Garanties prolongées : Procurez-vous une garantie prolongée GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps à

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

ou en appelant au 1-800-626-2224 durant les heures normales de bureau. Les services à domicile GE seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est nécessaire à l'obtention de services de réparation couverts par la présente garantie.

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE : 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 : Pour bénéficier du service de réparation de GE, il suffit de nous contacter.

Pièces et accessoires : 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 : 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 :

General Manager, Customer Relations
Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton N.-B. E1C 9M3

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

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

Pour passer une commande, visitez notre site Web à :

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

ou composez le **1-800-626-2002** (É.-U.) **1-800-661-1616** (Canada)

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

Accessoires

Petite lèchefrite de 8¾ x 1¼ x 13½ po (22,2 x 3,2 x 34,3 cm)	WB48X10055 (É.-U.) 222D2097G001 (Canada)
Grande* lèchefrite de 12¾ x 1¼ x 16½ po (32,4 x 3,2 x 41,9 cm)	WB48X10056 (É.-U.) 222D2097G002 (Canada)
Très grande* lèchefrite de 17 x 1¼ x 19¼ po (43,2 x 3,2 x 48,9 cm)	WB48X10057 (É.-U.) Non disponible au Canada

Pièces

Grilles de four	Les numéros de pièce varient selon le modèle
Brûleurs de four	Les numéros de pièce varient selon le modèle
Ampoules	Les numéros de pièce varient selon le modèle

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine pour acier inoxydable	WX10X10007
Nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte	PM10X311

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

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

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

REMARQUE : Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.

Brûleurs de surface

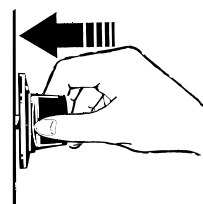
Pour allumer un brûleur de surface

⚠ AVERTISSEMENT Les brûleurs doivent être utilisés uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'ustensiles de cuisson. Les flammes des brûleurs non couverts 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

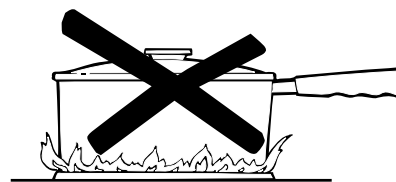
Votre cuisinière avec surface de cuisson à gaz est dotée de brûleurs à gaz scellés. Ils sont pratiques, faciles à nettoyer et polyvalents, et peuvent être utilisés pour une large gamme de cuissons.

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.

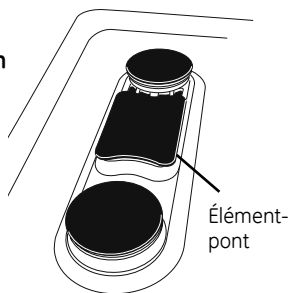
Brûleurs de surface (suite)

Utilisation de l'élément-pont (certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Les flammes des brûleurs non couvertes par un ustensile de cuisson peuvent présenter des risques d'incendie ou d'inflammation des vêtements. L'élément-pont ne doit être utilisé que lorsque la plaque est en place. Sinon, vous pourriez subir de graves blessures.

- Les brûleurs ronds avant et arrière de l'élément-pont peuvent fonctionner indépendamment. L'allumage de l'élément-pont pour chauffer votre plaque chauffante prétraitée exige l'utilisation des boutons des brûleurs avant et arrière.



Pour allumer l'élément-pont :

- Placez la plaque chauffante sur la grille gauche en l'orientant selon les indications « FRONT » (avant) et « BACK » (arrière).
- Allumez le brûleur arrière en tournant le bouton à la position **LITE** (allumage). Continuez de tourner le bouton jusqu'à ce qu'il soit à la position **Griddle Burner Hi** (élevé) pour allumer l'élément-pont.
- Allumez le brûleur avant en tournant le bouton à la position **LITE** (allumage). Une fois allumé, tournez le bouton à la position **Griddle Burner HI** (élevé).
- Réglez les boutons et préchauffez la plaque chauffante en vous reportant au tableau relatif à la plaque chauffante prétraitée Lodge Chef.
- Pour assurer une température uniforme de la plaque chauffante, assurez-vous de régler l'intensité des brûleurs avant et arrière à la même valeur.

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.

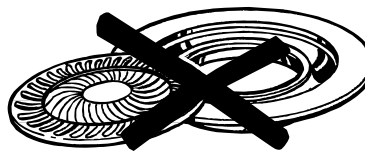
Émail : Dans certaines conditions, l'émail de quelques ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

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.

Plaque chauffante (certains modèles)

Utilisation de la plaque chauffante (certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- La fonction de préchauffage (PREHEAT) (sur certains modèles) permet de rapidement réchauffer votre plaque chauffante. Diminuez la température avant de placer des aliments sur la plaque chauffante. La cuisson au réglage de préchauffage (PREHEAT) peut provoquer un incendie.
- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez des aliments gras. Les projections de graisse peuvent provoquer un incendie.
- Ne déposez aucun objet sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs autour de la plaque chauffante peut chauffer celle-ci et provoquer un incendie.
- N'installez et n'enlevez la plaque chauffante que lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de surface sont en position d'ARRÊT.

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

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

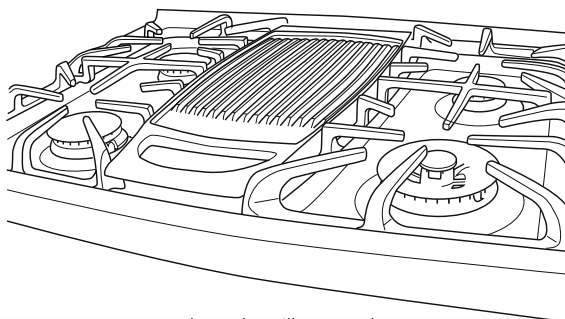
REMARQUE : Ne mettez pas votre plaque chauffante au four à micro-ondes.

REMARQUE : Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans le four autonettoyant. Cela endommagerait son revêtement. Pour obtenir des instructions sur le nettoyage de la plaque chauffante, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

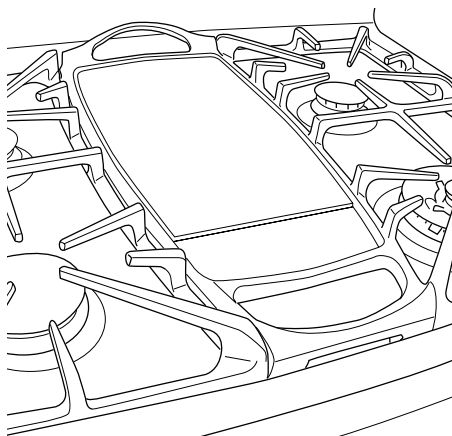
Disposition de la plaque chauffante réversible en fonte prétraitée ou de la plaque chauffante antiadhésive en aluminium

Ces plaques chauffantes peuvent uniquement être utilisées sur le brûleur ovale situé au centre de la surface de cuisson. Pour placer la plaque chauffante, retirez la grille centrale et remplacez-la par la plaque chauffante. N'allumez le brûleur ovale qu'une fois vous être assuré que la plaque chauffante a été placée correctement.

Préchauffez la plaque – Préchauffez la plaque de 5 à 10 minutes avant d'y déposer les aliments, puis abaissez la température à la température de cuisson.



Remplacez la grille centrale par la plaque chauffante réversible en fonte prétraitée.



Remplacez la grille centrale par la plaque chauffante antiadhésive en aluminium.

Plaque chauffante réversible en fonte prétraitée

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

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

Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

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

Ne surchauffez pas la plaque chauffante. Laisser longtemps le brûleur de la plaque chauffante sur HI (élevé) sans y placer d'aliments peut endommager le revêtement antiadhésif.

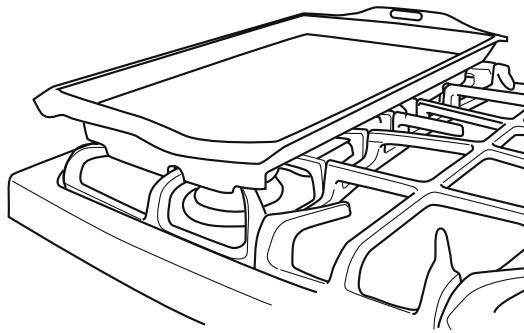
Évitez d'utiliser des ustensiles à bout pointu ou tranchants qui pourraient endommager la surface de la plaque chauffante.

Plaque chauffante (certains modèles) (suite)

Utilisation de la plaque chauffante (certains modèles) (suite)

Disposition de la plaque chauffante prétraitée Lodge Chef sur la grille gauche

La plaque chauffante prétraitée Lodge Chef peut uniquement être déposée sur la grille gauche. Placez la plaque chauffante sur la grille gauche en l'orientant selon les indications « Front » (avant) et « Back » (arrière) inscrites sur la plaque. La partie inférieure de la plaque chauffante doit être insérée solidement entre les languettes de la grille gauche. N'allumez le brûleur qu'une fois vous être assuré que la plaque chauffante a été placée correctement.



Placez la plaque chauffante prétraitée Lodge Chef sur le dessus de la grille gauche.

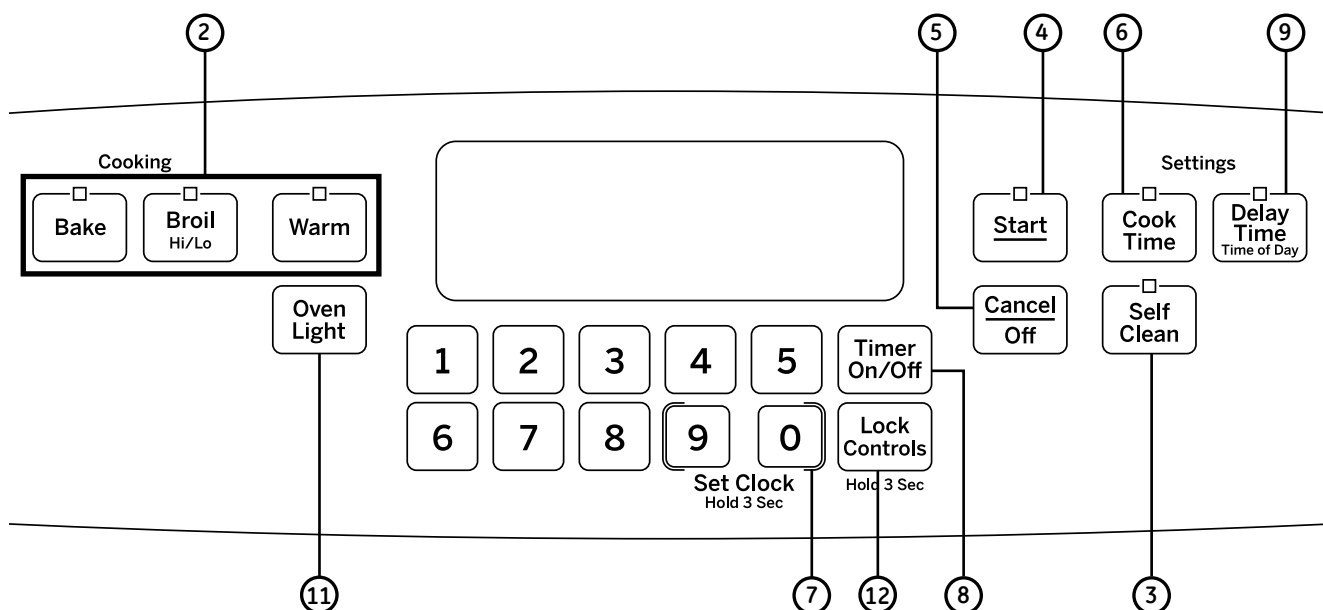
Plaque chauffante prétraitée Lodge Chef

Types d'aliments	Réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	Lo (bas)
Crêpes	Med (moyen)
Galettes de bœuf haché	Med (moyen)
Chapelets de saucisses	Med (moyen)
Sandwiches chauds (tels que les sandwiches au fromage fondant)	Med (moyen)
Bifteck	Hi (élevé)
Mélange de légumes	Med (moyen)
Asperges	Med (moyen)
Poisson	Med (moyen)

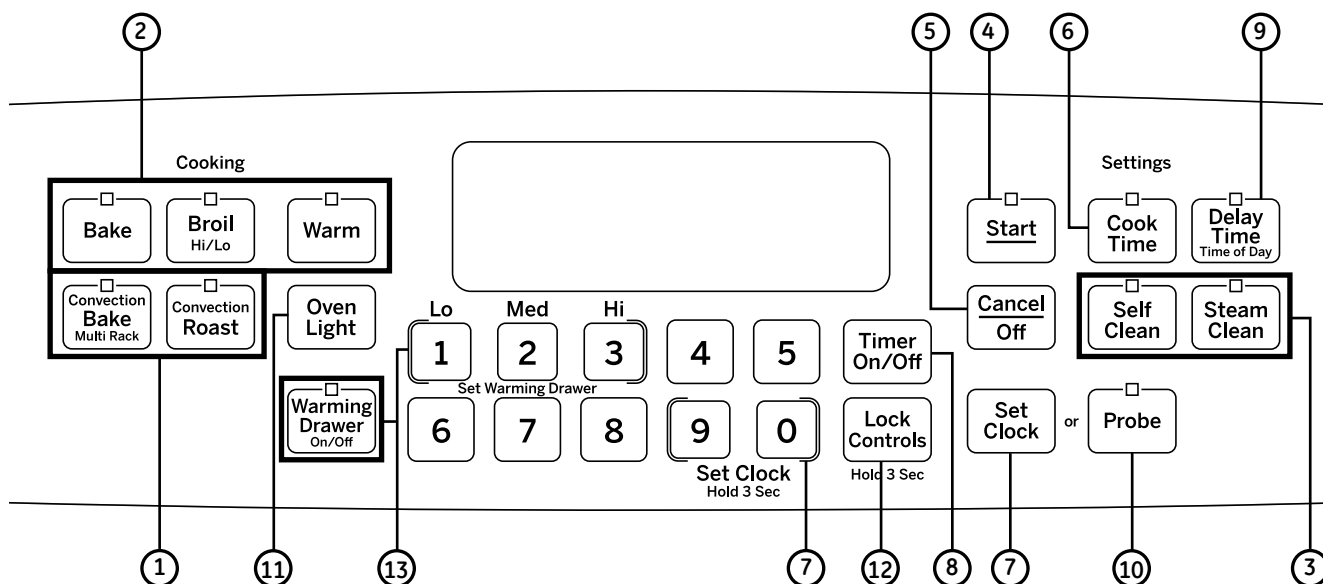
Il vous faudra peut-être réduire le réglage de la température de la plaque chauffante si celle-ci est utilisée pendant une longue période. Assurez-vous que les conditions de préchauffage et les réglages de cuisson sont les mêmes pour les brûleurs avant et arrière de la plaque chauffante.

Commandes du four

Sans convection



À convection

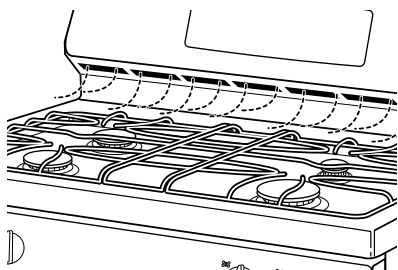


Commandes du four (suite)

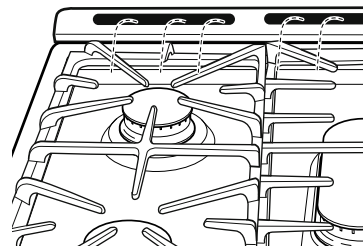
- Modes de cuisson à convection** : Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson avec plusieurs grilles et rôtissage. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Modes de cuisson conventionnels** : Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : Bake (cuisson), Broil Hi (gril à température élevée), Broil Lo (gril à basse température) et Warm (réchaud). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
- Nettoyage** : Votre four propose deux modes de nettoyage : Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur) (modèles à convection seulement). Consultez la section « Nettoyage du four » pour obtenir des renseignements importants sur ces modes.
- Start (mise en marche)** : Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.
- Cancel/Off (annuler/arrêt)** : Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- Cook Time (durée de cuisson)** : Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson), utilisez le pavé numérique pour programmer la durée de cuisson, puis appuyez sur **Start (mise en marche)**. Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection, Cuisson à convection avec plusieurs grilles et Rôtissage à convection.
- Clock (horloge)** : Permet de régler l'horloge du four. Appuyez sur les touches **9** et **0** et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes, ou appuyez sur la touche **Set Clock** (régler l'horloge) (sur certains modèles). Utilisez les touches numériques pour régler l'heure. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour confirmer l'heure.
- Timer (minuterie)** : Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les touches numériques pour programmer l'heure et les minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour stopper la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).
- Delay Time (cuisson différée)** : Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction peut uniquement être utilisée en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection avec plusieurs grilles, Rôtissage à convection et Autonettoyage.
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson différée, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.
- Probe (sonde)** : Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée dans les modes Cuisson conventionnelle et Rôtissage à convection.
- Oven Light (lampe du four)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la ou les lampes du four.
- Lock Controls (verrouillage des commandes)** : Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
- Warming Drawer (tiroir-réchaud)** : Garde les plats déjà cuits à la température de service. Appuyez sur la touche **Warming Drawer** (tiroir-réchaud). Utilisez les touches numériques pour régler la température. Appuyez sur **1** pour une basse température, sur **2** pour une température moyenne ou sur **3** pour une température élevée, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Appuyez sur la touche **Warming Drawer** (tiroir-réchaud) pour éteindre le tiroir-réchaud.

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.



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



Fonctions spéciales

Votre four encastré offre de nombreuses fonctions spéciales. Pour modifier les réglages de ces fonctions spéciales, appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson) et **Broil** (gril) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes. La mention **SF** s'affiche à l'écran. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez modifier. Lorsque le changement a été effectué, appuyez sur la touche **START** (mise en marche) pour sauvegarder les changements et retourner à l'heure actuelle.

Réglage de la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier.

Appuyez sur la touche **Bake** (cuisson) pour entrer la valeur d'ajustement de la température. Un chiffre entre 35 et -35 s'affiche. Utilisez les touches numériques pour régler l'ajustement de température et utilisez la touche **Bake** (cuisson) pour alterner entre les températures positive et négative.

Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder la valeur d'ajustement de la température.

Signaux de fin de la minuterie

Son émis lorsque la minuterie revient à zéro. Le son émis peut être continu (Con bEEP) ou répété une fois (bEEP). Si la fonction est réglée à un son continu, il faut appuyer sur une touche pour l'interrompre. Appuyez sur la touche **Broil** (gril) pour voir le réglage actuel, puis modifiez votre réglage au besoin.

Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C). Appuyez simultanément sur les touches **Broil** (gril) et **Cook Time** (durée de cuisson) pour voir les réglages actuels, et appuyez de nouveau sur les touches pour modifier vos réglages.

Affichage de l'horloge

Cette fonction sert à spécifier l'affichage de l'heure du jour, ou à masquer l'affichage de l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures (12 hr) ou 24 heures (24 hr), ou encore masquer l'affichage de l'heure du jour (OFF). Appuyez sur la touche **Clock** (horloge) pour voir le réglage actuel, et appuyez de nouveau pour effectuer des réglages.

Volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume des sons produits par le four entre élevé (HI bEEP HI), moyen (Std bEEP Std), bas (Lo bEEP Lo) et muet (oFF bEEP oFF). Appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson) pour voir le réglage actuel ou pour modifier les réglages. La commande émet un son au nouveau volume choisi chaque fois que ce dernier est modifié.

Conversion automatique AutoRecipe

Cette fonction (ON/OFF) règle automatiquement la température programmée en mode de cuisson à convection avec plusieurs grilles.

Remarque : Cette option ne convertit pas le temps de cuisson, mais seulement la température. Cette option n'ajuste pas la température pour le mode de rôtissage à convection. Appuyez sur **Bake Multi Rack** (cuisson avec plusieurs grilles) ou sur **Roast** (rôtissage) pour voir les réglages actuels. Appuyez une fois de plus sur la touche pour modifier le réglage.

Arrêt automatique après 12 heures et mode sabbat

La fonction d'arrêt automatique du four après 12 heures éteint le four au bout de 12 heures de fonctionnement continu.

Les options offertes sont les suivantes : 12 Shdn (arr. autom. 12 h), no Shdn (aucun arr. autom.) et SAbbAtH (mode sabbat). Appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) pour voir le réglage actuel et pour modifier votre réglage au besoin.

Le mode sabbat désactive les lampes du four, tous les sons, la convection, le gril, le réchaud, la fermentation ainsi que toutes les fonctions de durée. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson Bake (cuisson). Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif).

Après avoir sélectionné le mode « SAbbAtH », appuyez sur **Start** (mise en marche); le symbole **⏸** apparaît sur l'afficheur et l'horloge est masquée. Vous pouvez en tout temps appuyer sur la touche **Bake** (cuisson), utiliser les touches numériques pour régler la température entre 170 et 550 °F (77 et 288 °C), puis appuyer sur la touche **Start** (mise en marche). Aucun son n'est émis lorsque les touches sont enfoncées. Selon un intervalle aléatoire variant entre 30 secondes et 1 minute, les symboles **⏸** s'afficheront, indiquant que le four est en fonction. Pour éteindre le four, vous pouvez appuyer en tout temps sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). Selon un intervalle aléatoire variant entre 30 secondes et 1 minute, les symboles **⏸** sont remplacés par le symbole **⏹**, indiquant que le four est arrêté. Si vous devez régler la température, il est recommandé d'éteindre le four, de confirmer l'arrêt du four, puis de suivre les instructions ci-dessus pour programmer une nouvelle température. Cela permettra de vous assurer que la nouvelle température a été programmée.

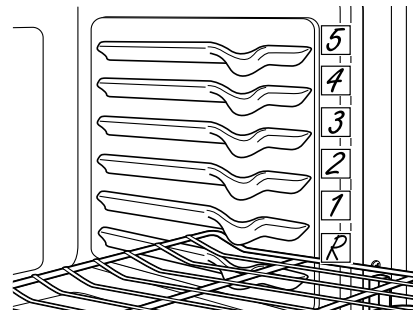
Pour quitter le mode sabbat, suivez la procédure indiquée dans la section « Fonctions spéciales » et appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) jusqu'à ce que **12 Shdn** ou **no Shdn** apparaisse sur l'afficheur, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Remarque : Si une panne de courant survient en mode sabbat, ce dernier demeure actif lorsque le courant est rétabli.

Grilles de four et positions de grille

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

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



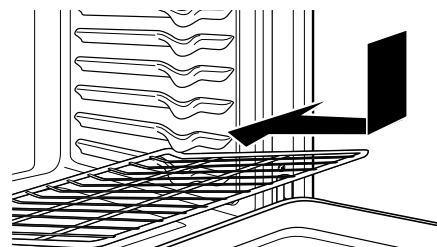
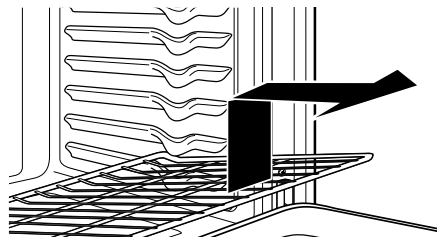
Grilles plates

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

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, 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.



Grilles coulissantes (certains modèles)

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

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

Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous à la section « Assistance et accessoires » au début du présent manuel.

Pour retirer une grille coulissante :

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

Pour remplacer une grille coulissante :

1. Placez la partie recourbée de la grille sur les supports de grille.
2. Inclinez la partie avant de la grille, puis insérez-la dans le four.

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

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

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

Réchaud/tiroir-réchaud (certains modèles)

Le mode Réchaud est destiné à conserver la chaleur des aliments cuits jusqu'à 3 heures. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **Warm** (réchaud) ou **Warming Drawer** (tiroir-réchaud), puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

Modes de grill

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le grill. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le grill. Lorsque vous utilisez le grill, 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. **Faire griller des aliments à la position de grille 5 n'est pas recommandé.**

Utilisez le grill pour des aliments susceptibles d'être grillés. Réglez la position des grilles de façon à ajuster l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments près du brûleur du grill 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 grill, ou en utilisant la fonction **Broil Lo** (grill à basse température).

Gril à température élevée

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

Gril à basse température

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

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode Cuisson à convection avec plusieurs grilles est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur de nombreuses grilles. Ce mode utilise la chaleur générée par les brûleurs inférieur et supérieur ainsi que le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour uniformiser la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Conversion automatique Auto Recipe pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake Multi Rac** (cuisson avec plusieurs grilles) située sous **Convection**, réglez la température, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four.

Rôtissage à convection

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

Sonde

La température interne des aliments est souvent utilisée pour indiquer le niveau de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. La sonde permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Vous pouvez retrouver les températures minimales sécuritaires des aliments à l'adresse www.IsItDoneYet.gov. La sonde peut seulement être utilisée avec les modes Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection et Rôtissage à convection.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche de cuisson désirée (**Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection**) et entrez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (voir les consignes de positionnement de la sonde dans cette section).
3. Lorsque le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez fermement la sonde dans sa prise. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche **Probe** (sonde) et en entrant la température souhaitée. La température interne maximale que vous pouvez inscrire correspond à 200 °F (93 °C).

Modes de cuisson (suite)

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voir les consignes de positionnement de la sonde dans cette section).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans la prise de sortie du four.
3. Programmez les paramètres de la sonde et du mode de cuisson en appuyant sur la touche **Probe** (sonde) et en entrant la température d'aliment, puis appuyez sur la touche de mode de cuisson (**Cuisson conventionnelle**, **Cuisson à convection** ou **Rôtissage à convection**) et entrez la température de cuisson.

Consignes de positionnement de la sonde

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

- Insérez complètement la sonde dans la viande, jusqu'au manche, de manière à ce que la pointe de la sonde soit positionnée au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- La sonde ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour un rôti désossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation la plus basse.
- Pour un mets en cocotte, comme le pain de viande, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.

- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie et dans la partie la plus charnue, parallèlement à la colonne vertébrale.

Lorsque la température de la sonde est atteinte, utilisez un thermomètre pour relever la température à d'autres endroits dans l'aliment pour vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température souhaitée.

Consignes d'entretien de la sonde

REMARQUE : Certains modèles à four double possèdent une sonde dans le four supérieur seulement.

- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut être endommagée si elle est utilisée.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments dans lesquels vous allez insérer la sonde sont complètement décongelés.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage le nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

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 (14 °C) la prochaine fois.

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

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

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

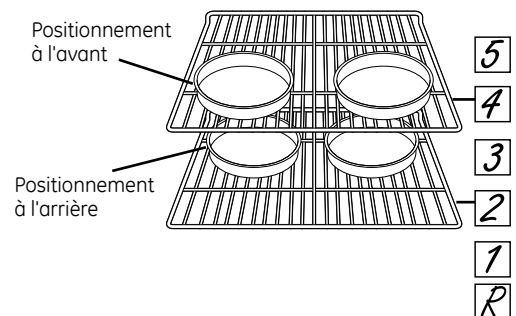
Gardez les ustensiles de cuisson propres pour favoriser une cuisson uniforme.

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	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate. (Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.) Utilisez une grille coulissante à la position 2.
Gâteaux des anges	Cuisson	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles Cuisson	2 grilles – 2 et 4 3 grilles – 1, 3 et 5	Assurez une circulation d'air adéquate. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme. Utilisez une grille coulissante à la position la plus basse.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Gril à température élevée	5	Utilisez une grille plate. Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Centrez les aliments sous le brûleur.
Biftecks et côtelettes	Gril à température élevée	5	Utilisez une grille plate. Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Centrez les aliments sous le brûleur.
Rôtis	Rôtissage à convection Cuisson	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage à convection Cuisson	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Gril à basse température Cuisson	2 ou 3	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez le mode Gril à température élevée. Grillez l'aliment avec la peau vers le bas en premier. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril à basse température Cuisson	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage.
Dinde entière	Rôtissage à convection Cuisson	R ou 1	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
Poisson	Gril à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/13 mm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/13 mm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Utilisez une grille plate à la position 5.
Plats en cocotte	Cuisson	2 ou 3	
Aliments préparés surgelés			
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre Tator Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, frites, bouchées de pommes de terre Tator Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson Cuisson à convection avec plusieurs grilles	2 et 4 1, 3 et 5	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 à l'adresse www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Guide de tiroir-réchaud (certains modèles)

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

ATTENTION

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

Papier d'aluminium

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.

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.

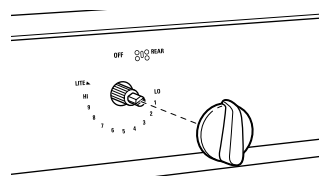
Ne crochissez pas la tige des boutons en tirant ces derniers vers le haut ou vers le bas, ou en y accrochant des torchons ou d'autres accessoires. Cela peut endommager l'axe du robinet à gaz.

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

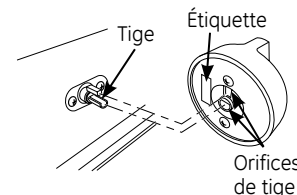
Après vous être assuré qu'ils sont en position d'arrêt (**OFF**), tirez sur les boutons en ligne droite pour les sortir de leur axe.

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.

Mode Steam Clean (nettoyage à la vapeur) (certains modèles)

La fonction de nettoyage à la vapeur utilise l'eau pour nettoyer les taches de gras dans votre four à une température inférieure à celle du mode d'autonettoyage.

Utilisation de la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

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

La porte du four se verrouille automatiquement. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 12 minutes. Cela risquerait de compromettre le rendement du nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. À l'aide d'une éponge, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte.

Nettoyage du four (suite)

Intérieur du four (suite)

Mode Autonettoyage

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. Les brûleurs de la surface de cuisson doivent être éteints avant le début de l'autonettoyage.

Les brûleurs de la surface de cuisson ne peuvent pas être utilisés pendant l'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez une fois sur la touche **Clean** (nettoyage) pour lancer un cycle d'autonettoyage. La durée par défaut du cycle s'affichera. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche), ou utilisez les touches numériques pour entrer la durée du cycle de l'autonettoyage, soit entre 3 et 5 heures, puis appuyez sur la touche Start (mise en marche). Lorsque le four est très souillé, il est recommandé de régler le cycle d'autonettoyage à 5 heures. 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

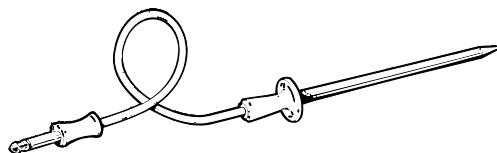
Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Les grilles avec revêtement en porcelaine noir peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées. Si les grilles recouvertes de nickel demeurent dans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

Sonde thermique

La sonde de température peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde de température refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez. Pour commander des sondes thermiques supplémentaires, reportez-vous à la section « Assistance et accessoires » au début du présent manuel.

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



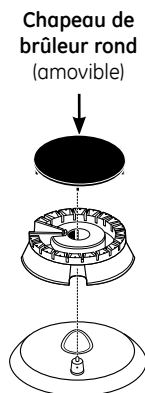
Nettoyage de la surface de cuisson

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.

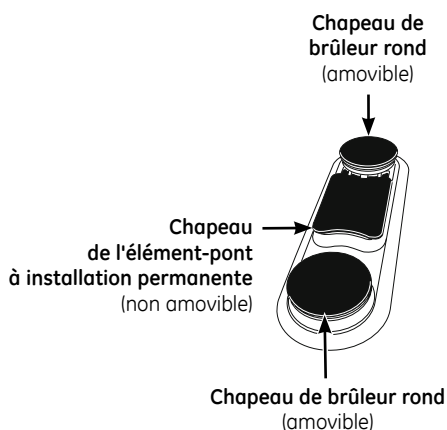


ATTENTION Ne tentez pas de retirer l'élément-pont, le brûleur ovale ou les chapeaux de brûleurs à trois anneaux des têtes des brûleurs.



Brûleur rond

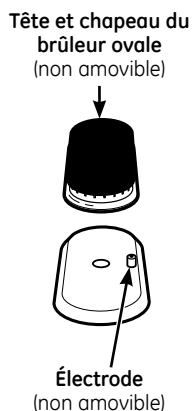
Les chapeaux et têtes de brûleur peuvent être retirés de la surface de cuisson.



Élément-pont

(certains modèles)

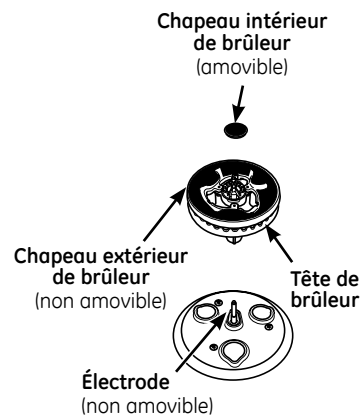
Le chapeau de l'élément-pont est fixé en permanence à la tête du brûleur. Le brûleur peut être soulevé en une seule pièce. Les chapeaux et têtes de brûleur peuvent être retirés de la surface de cuisson.



Brûleur ovale

(certains modèles)

Le chapeau est fixé en permanence à la tête du brûleur.



Brûleur à trois anneaux

(certains modèles)

Le chapeau du brûleur à trois anneaux peut être soulevé aux fins de nettoyage. Le chapeau extérieur est fixé en permanence à la tête du brûleur. Le brûleur peut être soulevé en une seule pièce.

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.

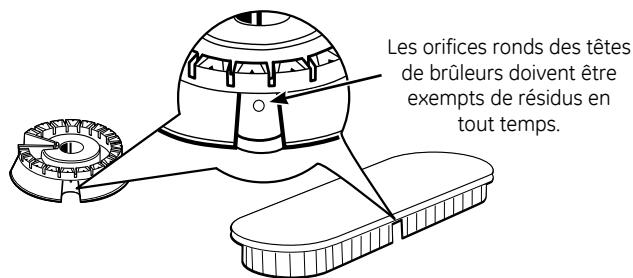
Têtes de brûleur

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.

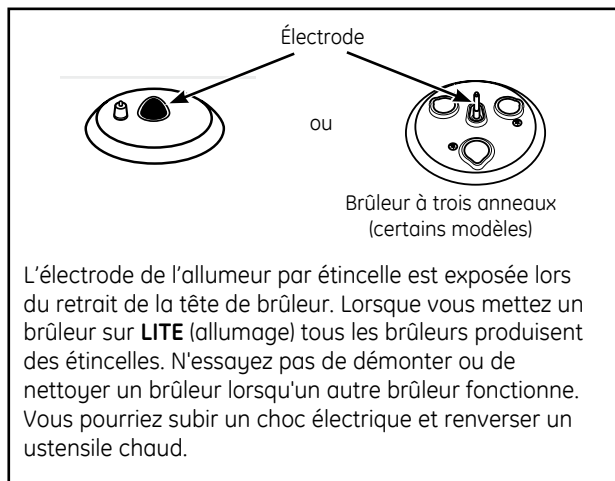
Chapeaux de brûleur

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.

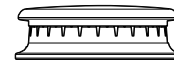
Tout aliment renversé sur ou autour d'une électrode doit être nettoyé avec précaution. Prenez garde de ne pas heurter une électrode avec quelque chose de dur qui pourrait l'endommager.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur est bien installé.

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, récurez 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-récure.

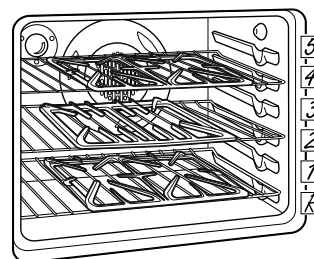
Nettoyage des grilles dans le four en mode d'autonettoyage (certains modèles)

Si les grilles de la surface de cuisson **ne sont pas** dotées de butées en caoutchouc sur leur surface intérieure **et** que vos supports sont revêtus d'une porcelaine noire, elles peuvent être nettoyées dans le four au moyen de la fonction d'autonettoyage. Si les grilles sont dotées de butées en caoutchouc, ne tentez pas de les nettoyer avec la fonction d'autonettoyage. Cela pourrait endommager les butées en caoutchouc et ainsi compromettre le fonctionnement des brûleurs.

Placez les grilles aux positions **R, 2 et 4**, comme le montre l'illustration. Placez une seule grille par support. Suivez les instructions du mode d'autonettoyage de la section **Nettoyage du four** de ce manuel.

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

Après le nettoyage, un résidu de couleur blanche peut apparaître sur les grilles. Essuyez ces résidus avec une éponge humide. Si des traces blanches persistent, immergez l'éponge dans une solution à parts égales de vinaigre et d'eau.

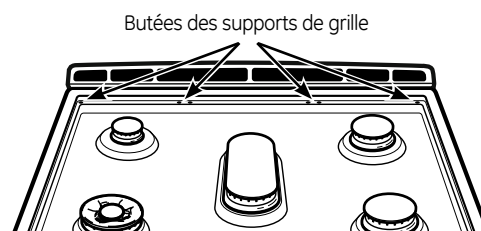


Le four possède 6 positions de grille. Placez les grilles avec le revêtement en porcelaine grise dans les positions de grille R, 2 et 4 pour l'autonettoyage.

Butées des supports de grille

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

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



Plaque chauffante (certains modèles)

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

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

Entreposez dans un endroit sec et frais.

Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

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

Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque chauffante, cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous de la plaque chauffante avec de l'eau chaude une fois qu'elle a refroidi.

Ne lavez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.

Ne mettez pas votre plaque chauffante au four à micro-ondes.

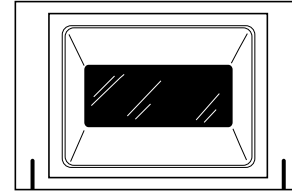
Nettoyage de la porte et du tiroir

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.

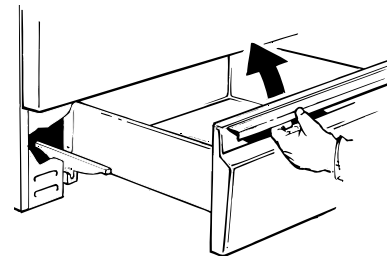
Tiroir de rangement amovible (certains modèles)

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

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

Pour enlever le tiroir de rangement :

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Soulevez l'avant du tiroir pour le dégager et le sortir de la cuisinière.



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

Pour remettre le tiroir de rangement en place :

1. Positionnez les butées à l'arrière du tiroir au-dessus des butées à l'intérieur de la cuisinière.
2. Faites glisser le tiroir bien droit et jusqu'au fond de manière à ce qu'il soit bien engagé dans les rails à l'intérieur de la cuisinière.

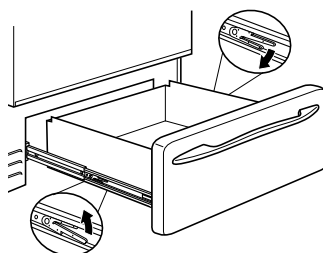
Tiroir amovible (modèles à tiroir-réchaud uniquement)

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

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

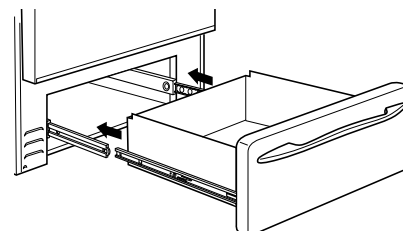
Pour enlever le tiroir :

1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Ramenez le dispositif de dégagement du rail gauche vers le haut et celui du rail droit vers le bas tout en tirant le tiroir pour le dégager.



Pour remettre le tiroir en place :

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



Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC 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 de briser.

Pour enlever le couvre-ampoule :

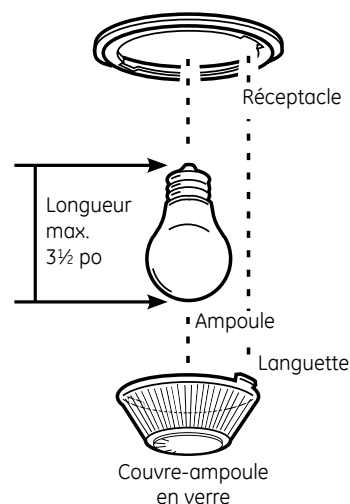
Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle. Retirez l'ampoule.

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

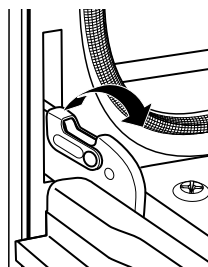
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

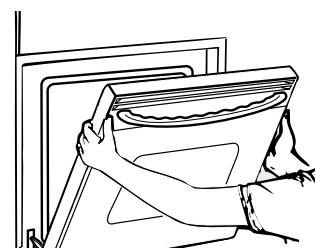
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (8 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

Pour remettre la porte en place :

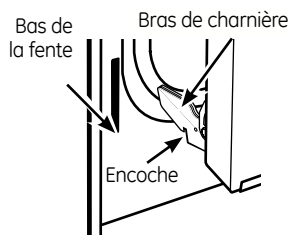
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans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



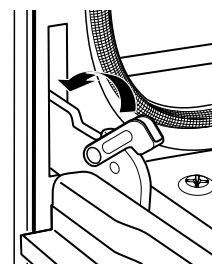
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



Repose sur les encoches du bas de la fente de charnière



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

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

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

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**



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

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

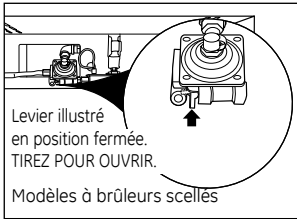
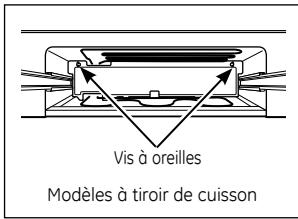
économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

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 au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
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 ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Bruits de 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.
	La touche du panneau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	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.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
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 ou un autonettoyage plus long.
Le message « DOOR » (porte) et un symbole de verrouillage clignotent sur l'afficheur	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four.
« LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.
La lettre « F- » et un chiffre ou une lettre clignotent sur l'afficheur	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge n'est pas en fonction.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section « 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.
Le message « Shut door » (fermer la porte) clignote à l'écran	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte pour reprendre le mode normal.
Le mode de cuisson est suspendu lorsque la porte est laissée ouverte.	Porte ouverte après le clignotement du message « Shut Door » (fermer la porte)	Fermez la porte pour reprendre le mode normal.

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; align-items: center;">   </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.
	L'élément-pont ne s'allume pas.	Reportez-vous à la section « Utilisation de l'élément-pont ».
	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 verrouillage des commandes est activé.		Si CONTROL (commande) et un symbole de verrouillage s'affichent, cela signifie que les commandes de la cuisinière sont verrouillées. Désactivez cette fonction pour utiliser le four. Reportez-vous à la fonction de verrouillage des commandes de la section « Commandes du four ».
Le message « TURN BURNERS OFF » (éteindre les brûleurs) clignote à l'écran	Un brûleur de la surface de cuisson était allumé lors de la mise en marche ou de l'arrêt des modes d'autonettoyage	Éteignez tous les brûleurs de surface.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
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 de cuisson ou le tiroir-réchaud 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.	Reportez-vous à la section sur le tiroir-réchaud électrique ou le tiroir de cuisson.
Condensation excessive dans le tiroir	Il y a du liquide dans le tiroir.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	La température est trop élevée.	Diminuez la température.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir de cuisson ou le tiroir-réchaud	Il y a perte d'humidité.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	Le tiroir n'est pas bien fermé.	Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.