



# Cuisinières à gaz à double four

Sécurité .....	2
Garantie .....	7
Assistance / Accessoires .....	8
<b>Utilisation de la surface de cuisson</b>	
En cas de panne de courant .....	9
Brûleurs de surface .....	9
Plaque chauffante .....	11
<b>Utilisation du four</b>	
Commandes du four .....	14
Fonctions spéciales .....	16
Mode sabbat .....	17
Directives relatives aux ustensiles de cuisson .....	18
Modes de cuisson .....	18
Grilles de four .....	19
Événements du four .....	19
Guide de cuisson .....	20
Papier d'aluminium et protections pour four .....	21
<b>Entretien et nettoyage</b>	
Nettoyage du four .....	22
Nettoyage de la surface de cuisson .....	23
Nettoyage de la porte .....	27
Entretien .....	28
<b>Enregistrement du produit .....</b>	<b>31</b>
<b>Conseils de dépannage .....</b>	<b>30</b>

Manuel de  
l'utilisateur

Inscrivez ici les numéros de modèle  
et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



### AVERTISSEMENT

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

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

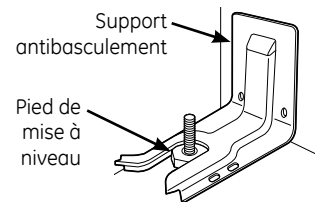
## DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de basculement

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



Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support antibasculement.

Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

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

Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner le basculement de la cuisinière, ce qui pourrait causer de brûlures graves, voire la mort, aux enfants ou adultes à proximité.

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

### AVERTISSEMENT

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

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

### AVERTISSEMENT

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES




### AVERTISSEMENT

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

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

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

-  **ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière – les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

#### **▲ AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (SUITE)

- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, au bas de la cuisinière sous le tiroir-réchaud, sous le tiroir de cuisson ou la plaque de protection.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées isolantes entrer en contact avec les brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures et de même que les interstices situés autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez les sites Web au [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, en vous assurant de prendre cette température à plusieurs endroits sur l'aliment.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves, voire la mort.

#### **▲ AVERTISSEMENT** CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

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

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

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de dimension appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse à usage général, au besoin.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes.

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, prenez garde de ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne laissez rien sur la surface de cuisson près de l'évent. Ces articles pourraient surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. En raison du risque de surchauffe des boutons de commande, on ne doit pas faire griller d'aliments avec la porte ouverte.

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



### AVERTISSEMENT

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (certains modèles)

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- **IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

## Garantie de la cuisinière à gaz GE

[www.electromenagersGE.ca](http://www.electromenagersGE.ca)

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

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

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

### Ce que MC COMMERCIAL ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

### EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par MC Commercial n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par MC Commercial.

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

**Garant : MC Commercial Inc., Burlington, Ontario**

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

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

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

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

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

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

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

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

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence, car une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

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

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

## Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

Pour passer une commande, visitez notre site Web à :

[www.GEAppliancesParts.com](http://www.GEAppliancesParts.com) (É.-U.) ou [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) (Canada)  
ou encore, téléphonez au **1-800-626-2002** (É.-U.) **1-800-661-1616** (Canada)

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

### Accessoires

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

### Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine pour acier inoxydable	WX10X10007
Chiffon de polissage pour l'acier inoxydable	WX10X307
Nettoyant de graisse calcinée Cerama Bryte <sup>MD</sup>	WX10X320

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

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

Attrapez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Si des résidus d'adhésif restent collés, retirez-les en appliquant du détergent à vaisselle et de l'eau à l'aide d'un chiffon doux.



## En cas de panne de courant

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

allumette près des orifices se trouvant sous le brûleur, puis tournez lentement le bouton à la position LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs continueront à fonctionner normalement.

## Brûleurs de surface

Pour allumer un brûleur de surface

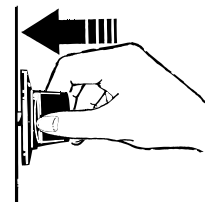
### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

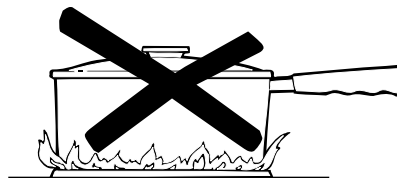
Vous entendrez un petit « clic » produit par l'étincelle électrique lorsqu'elle allume le brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur LITE (allumage), tous les brûleurs produisent des étincelles. Des étincelles sont produites tant que le bouton demeure positionné sur LITE (allumage). Lorsque le gaz est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



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

## Sélectionner une dimension de flamme

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



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile.

## Utilisation des brûleurs de surface

### REMARQUES :

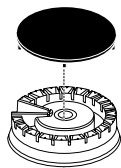
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Cela pourrait endommager l'appareil.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

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

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

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

## Types de brûleurs de surface



### Brûleur rond

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



### Brûleur ovale (certains modèles)

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



### Brûleur à trois anneaux (certains modèles)

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



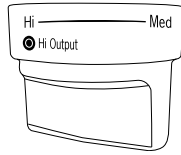
### Brûleur ovale double (certains modèles)

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

## Brûleurs de surface (suite)

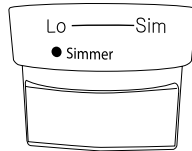
### Brûleur à trois anneaux (certains modèles)

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



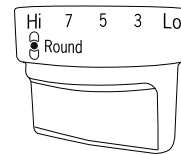
Vue de côté du bouton du brûleur à trois anneaux

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



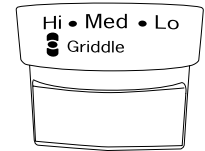
### Brûleur ovale double (certains modèles)

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



Vue de côté du bouton du brûleur ovale double

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



## Ustensiles pour surface de cuisson

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

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

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

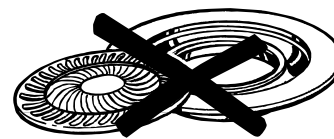
**Émail** : Dans certaines conditions, l'émail de certains ustensiles de cuisson peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

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

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

## Grilles pour dessus de cuisinière

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



N'utilisez pas de grilles pour dessus de cuisinière.

## Utilisation d'un wok

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

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



Utilisez un wok à fond plat.



## Plaque chauffante (certains modèles)



### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

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

### Positionnement de votre plaque chauffante

La plaque chauffante réversible en fonte (certains modèles) et la plaque de cuisson antiadhésive en aluminium (certains modèles) ne peuvent être utilisées que sur le brûleur central de la surface de cuisson. Pour placer la plaque chauffante, retirez la grille centrale (le cas échéant) et remplacez-la par la plaque chauffante. Allumez le brûleur ovale uniquement lorsque vous être assuré que la plaque chauffante a été placée correctement.

### Préchauffage de votre plaque chauffante.

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

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

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

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

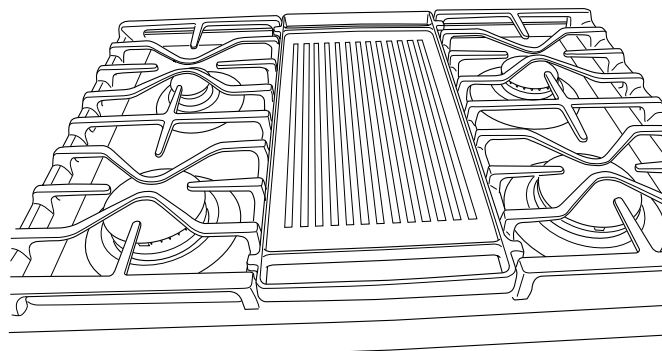
#### Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

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

#### Plaque chauffante réversible en fonte prétraitée

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

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



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

## Plaque chauffante (certains modèles) (suite)

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

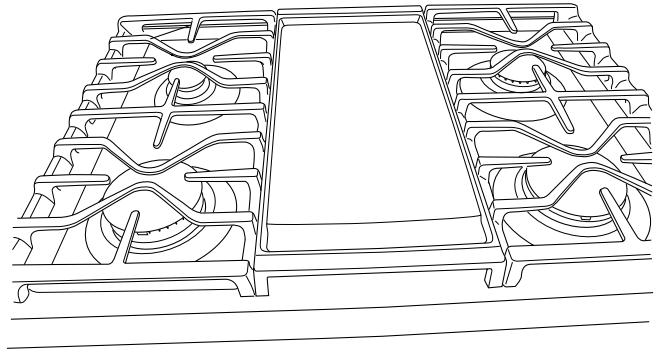
Votre plaque chauffante procure une surface de cuisson de grande dimension pour les viandes, les crêpes et d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle à frire. Avant la première utilisation, rincez la plaque à l'eau chaude et asséchez-la complètement.

#### Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

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

### Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

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

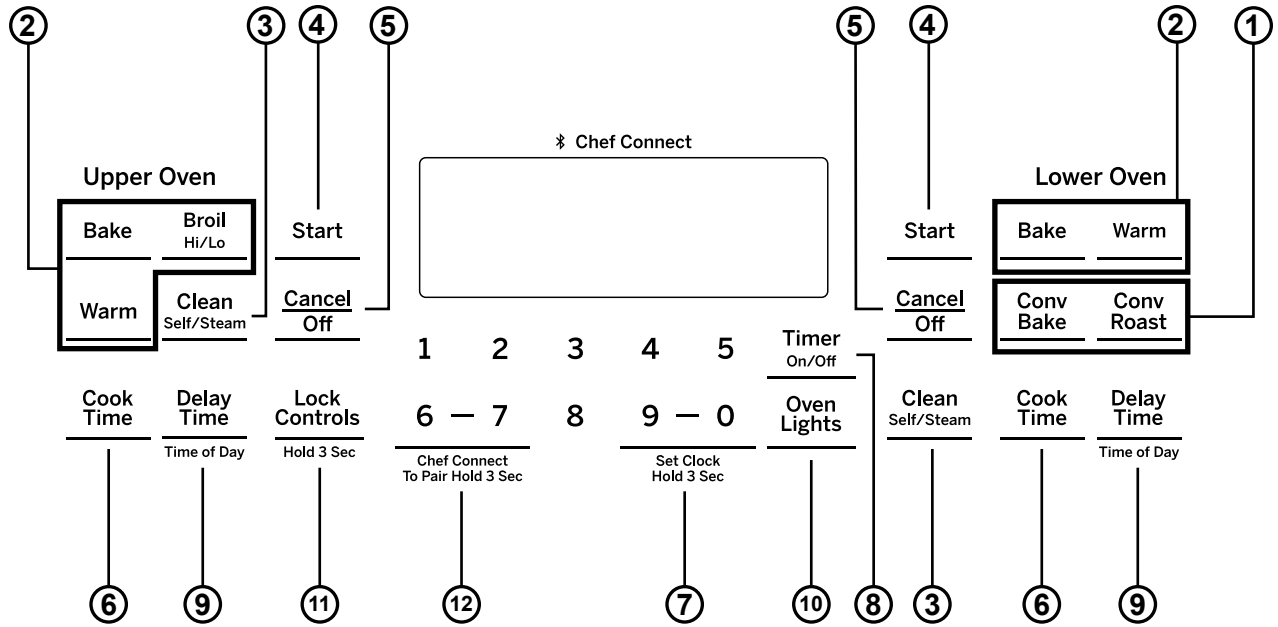


Remplacez la grille centrale (le cas échéant) par la plaque chauffante antiadhésive en aluminium.

# Notes

---

# Commandes du four



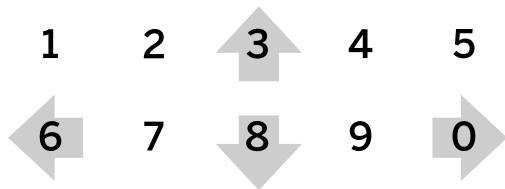
## Commandes du four (suite)

1. **Modes de cuisson à convection** : Les modes de cuisson à convection profitent d'une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Les avantages dépendent du mode choisi. Votre four inférieur propose les modes de cuisson à convection suivants : cuisson au four (Bake) et rôtissage (Roast). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
2. **Modes de cuisson conventionnels** : Votre four inférieur propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake) et maintien au chaud (Warm). Votre four supérieur propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), gril à température élevée/basse (Broil Hi/Lo) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
3. **Clean (nettoyage)** : Votre four peut proposer deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean) (modèles à convection seulement). Consultez la section « Nettoyage du four » pour obtenir des renseignements importants sur ces modes.
4. **Start (mise en marche)** : Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.
5. **Cancel/Off (annuler/arrêt)** : Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.
6. **Cook Time (durée de cuisson)** : Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés, puis appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson). Utilisez le pavé numérique pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.
7. **Set Clock (réglage de l'horloge)** : Permet de régler l'horloge du four. Maintenez les touches **9** et **0** enfoncées pendant 3 secondes. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour confirmer l'heure.
8. **Timer On/Off (minuterie marche/arrêt)** : Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt) et sur les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer On/Off** (minuterie marche/arrêt).
9. **Delay Time (cuisson différée)** : Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés, puis appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée). Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson à convection, Rôtissage à convection ou en mode Autonettoyage.  
**REMARQUE** : Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération de ces bactéries.
10. **Oven Light (lampe du four)** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
11. **Lock Controls (verrouillage des commandes)** : Permet de verrouiller les commandes de façon à ce qu'aucune touche n'active sa fonction. Appuyez sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
12. **Chef Connect** : Il s'agit d'une fonction Bluetooth<sup>MD</sup> utilisable avec les autres produits qui en sont équipés, comme un four à micro-ondes avec hotte intégrée ou une hotte de cuisinière. Pour associer ces appareils à la cuisinière, maintenez les touches **6** et **7** enfoncées pendant 3 secondes et suivez les instructions accompagnant le produit Chef Connect que vous désirez associer. La cuisinière annulera le mode d'appairage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté.

## Fonctions spéciales

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

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



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

### Réglage de la température du four

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

Affichez le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites-les défiler jusqu'à afficher « Lo offset » afin de régler la température du four inférieur ou « Up offset » pour afficher celle du four supérieur, puis appuyez sur **0**. Appuyez sur la touche **3** pour augmenter le réglage de la température ou sur **8** pour l'abaisser. Enregistrez le réglage et quittez le menu des fonctions spéciales.

### Signaux de fin de la minuterie

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

### Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

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

### Affichage de l'horloge

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

### Configuration de l'horloge

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

### Volume sonore

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

### Conversion automatique des recettes

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

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



## Mode sabbat

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

### Activer le mode sabbat

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

### Démarrer une cuisson continue

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

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

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

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

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

### Réglage de la température du four

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

### Démarrer une cuisson minutée

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

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

### Quitter le mode sabbat

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

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

### Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

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

## Directives relatives aux ustensiles de cuisson

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

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

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

## Modes de cuisson

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

### Cuisson au four

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

### Maintien au chaud

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

### Modes de cuisson au gril

Le gril est seulement offert dans le four supérieur. Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le gril. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le gril. Lorsque vous utilisez le gril, faites preuve de prudence si vos aliments sont déposés sur la grille supérieure; à cette position, la production de fumée peut être accrue, le plat peut projeter des éclaboussures et les gras peuvent s'enflammer.

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

### Gril à température élevée

Le mode de cuisson au gril à température élevée (Broil Hi) fait usage de la chaleur intense générée par le brûleur supérieur

pour rôtir les aliments. Utilisez ce mode de cuisson pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (gril), puis sur la touche **Start** (mise en marche). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four.

### Gril à basse température

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

### Cuisson à convection

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

### Rôtissage à convection

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

## Grilles de four

### Positions de la grille

Votre four offre deux positions de grille dans le four supérieur (A, B) et quatre positions de grille dans le four inférieur (R, 1, 2, 3). Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

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

### Retrait et remise en place des grilles plates

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

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

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

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

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

### Grilles coulissantes (certains modèles)

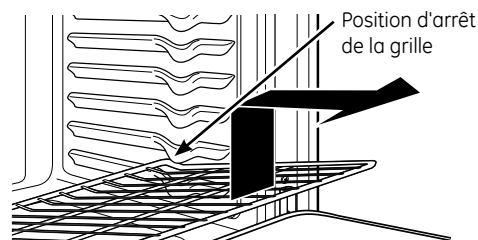
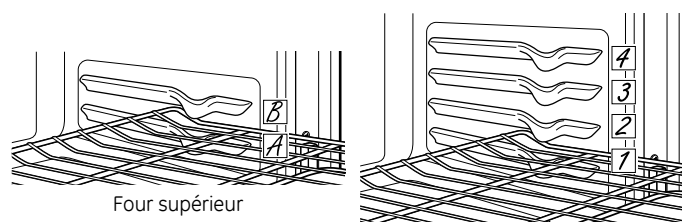
Les grilles coulissantes sont dotées d'un cadre qui se bloque des deux côtés des supports de grille. Une fois le cadre bloqué en position, tirez toujours sur la grille en la saisissant par le rail avant supérieur jusqu'à la position d'arrêt pour déposer ou retirer des ustensiles de cuisson.

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

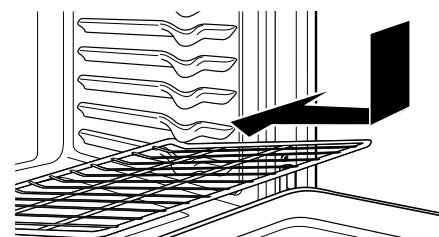
## Événements du four

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

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



Retrait des grilles



Remise en place des grilles

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

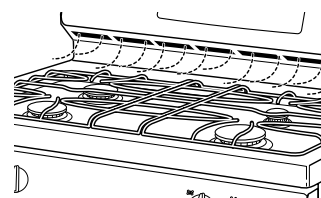
### Retrait de la grille coulissante

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

### Remise en place de la grille coulissante

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

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



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

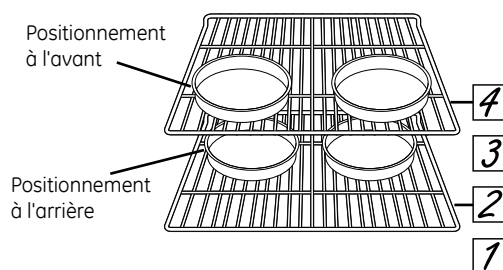
# Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) DE CUISSON RECOMMANDÉ(S)	FOUR (supérieur/ inférieur)	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>				
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide, biscuits, pain cuit en galettes sur une seule grille	Cuisson au four	Four inférieur Four supérieur	3 B	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection Cuisson au four	Four inférieur	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (reportez-vous à l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four	Four inférieur	2	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson au four	Four inférieur Four supérieur	3 B	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection Cuisson au four	Four inférieur	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>				
Galettes de bœuf haché	Gril à température élevée	Four supérieur	B	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.
Biftecks et côtelettes	Gril à température élevée	Four supérieur	B	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.
Rôtis	Rôtissage à convection Cuisson au four	Four inférieur	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
<b>Volaille</b>				
Poulet entier	Rôtissage à convection Cuisson au four	Four inférieur	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 au four	Four supérieur Four inférieur	A 3	Pour les aliments panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au gril à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Poitrines de poulet désossées	Gril à basse température Cuisson au four	Four supérieur Four inférieur	A 3	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Dinde entière	Rôtissage à convection Cuisson au four	Four inférieur	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
Poitrine de dinde	Cuisson au four	Four inférieur	3	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite.
<b>Poisson</b>	Gril à basse température Cuisson au four	Four supérieur Four inférieur	A 3	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson au four	Four inférieur Four supérieur	3 B	
<b>Aliments préparés surgelés</b>				
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four	Four inférieur Four supérieur	3 B	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection Cuisson au four	Four inférieur	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.

\*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](http://www.IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.

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



## Papier d'aluminium et protections pour four

---

**⚠ ATTENTION** : Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de bloquer la circulation d'air ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer une intoxication par monoxyde de carbone, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie de la cuisinière.

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

## Nettoyage du four

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

### Intérieur du four

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

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

#### Nettoyage manuel

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

#### Nettoyage à la vapeur

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

Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur :

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

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

#### Autonettoyage

Lisez les instructions sur la sécurité relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction.

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

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

Utilisation de la fonction d'autonettoyage :

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

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle d'autonettoyage. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas redescendue sous la température de déverrouillage. À la fin du cycle d'autonettoyage, laissez refroidir le four et essuyez les cendres qui se trouvent dans le four.

### Surfaces extérieures du four

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

température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

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

### Grilles de four

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

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

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

## Nettoyage de la surface de cuisson

### Tableau de commande et boutons

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

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

#### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

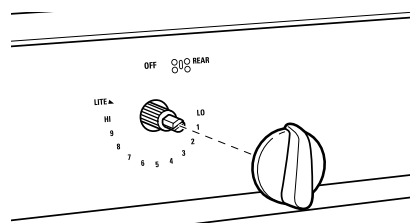
N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour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

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser<sup>MC</sup> permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

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

Pour faciliter le nettoyage, les boutons de commande peuvent être enlevés en les tirant vers vous en ligne droite une fois qu'ils sont en position d'arrêt (OFF). Ne tirez pas sur les boutons vers le haut ou vers le bas et n'y accrochez pas d'objets. Cela peut endommager l'axe du robinet à gaz. Lors du retrait des boutons des brûleurs à trois anneaux (certains modèles) et ovale double (certains modèles), n'oubliez pas de noter leur emplacement. Alors que tous les autres boutons sont interchangeables, ces boutons doivent être remis à leur emplacement d'origine après leur nettoyage. Reportez-vous à la section « Brûleurs de surface » pour une vue détaillée de ces boutons. Les boutons peuvent être lavés à la main dans une solution savonneuse, ou au lave-vaisselle.

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



Bouton de brûleur de surface

### Surface de cuisson

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

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

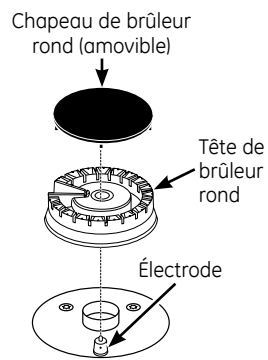
Si le modèle de votre cuisinière dispose d'une surface de cuisson en acier inoxydable, reportez-vous aux instructions concernant le nettoyage des surfaces en acier inoxydable qui se trouve dans la section « Tableau de commande et boutons ».

## Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

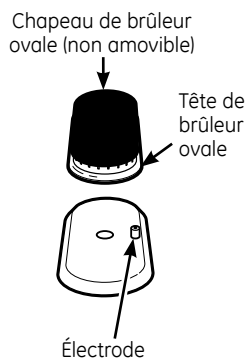
### Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

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

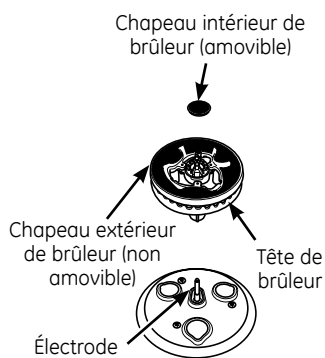
**ATTENTION** Ne tentez pas de retirer les chapeaux de brûleur ovale, de brûleur ovale double ou de brûleur à trois anneaux des têtes de brûleur.



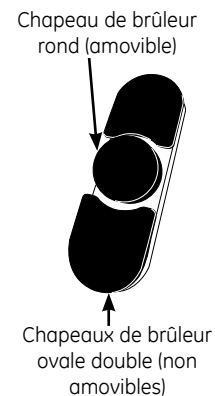
**Brûleur rond**



**Brûleur ovale (certains modèles)**



**Brûleur à trois anneaux (certains modèles)**



**Brûleur ovale double (certains modèles)**



# Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

## Nettoyage des brûleurs de surface (suite)

### Nettoyage des chapeaux des brûleurs

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

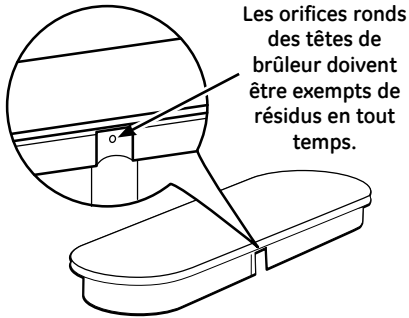
### Nettoyage des têtes de brûleurs

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

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

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

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



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

### Remise en place des brûleurs de surface

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

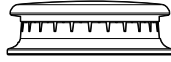
Remplacez les têtes de brûleur aux emplacements correspondant à leurs dimensions. Assurez-vous chaque chapeau est correctement placé sur la tête du brûleur, comme illustré ci-dessous.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.

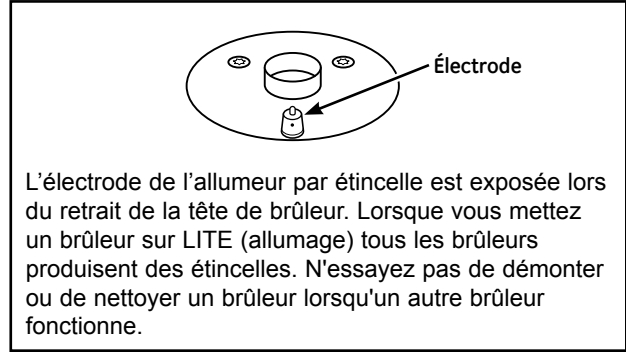


Le chapeau du brûleur est bien installé.

## **ATTENTION**

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

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



## Nettoyage de la surface de cuisson (suite)

### Grilles de brûleur

#### Nettoyage manuel

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

#### Autonettoyage (certains modèles)

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

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

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

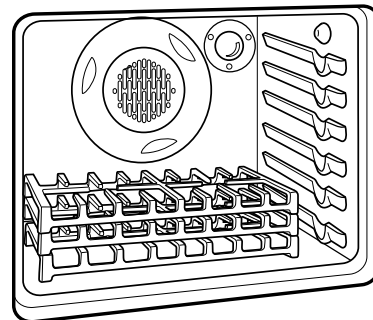
**REMARQUE :** Lorsque vous placez ou retirez les grilles de brûleur du four, ne les faites pas glisser sur les grilles du four ou sur la sole. Cela pourrait endommager l'émail des grilles ou de la sole.

#### Pour nettoyer vos grilles de brûleur sur des grilles compatibles avec l'autonettoyage (four inférieur seulement) :

1. Placez les grilles aux positions 1, 3 et 4.
2. Placez délicatement une seule grille de brûleur par grille de four.

#### Pour nettoyer vos grilles de brûleur sur la sole du four (four inférieur seulement) :

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



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

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

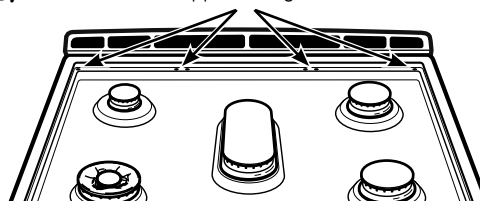
Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, les grilles de brûleur peuvent être soigneusement enlevées. Un résidu de couleur blanche peut apparaître sur les grilles. Essuyez ces résidus avec une éponge humide. Si des traces blanches persistent, immergez l'éponge dans une solution à parts égales de vinaigre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

### Butées des supports de grille de brûleur (certains modèles)

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

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

Butées des supports de grille de brûleur



### Plaques chauffantes (certains modèles)

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

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

Entreposez dans un endroit sec et frais.

#### Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

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

# Nettoyage de la porte

---

## Nettoyage de la porte du four

### Nettoyage de l'intérieur de la porte

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

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

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

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

### Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur aucune autre surface.

### Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

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

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

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

# Entretien

## Remplacement de l'ampoule du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

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

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

#### Retrait de l'ampoule :

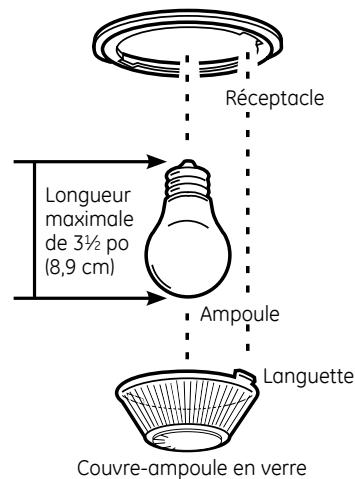
Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle et enlevez le couvre-ampoule. Retirez l'ampoule.

#### Remplacement de l'ampoule :

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

#### REMARQUE :

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



## Retrait de la porte du four

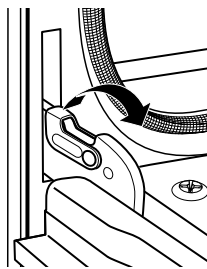
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

#### Pour enlever la porte :

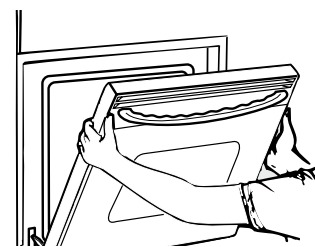
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (15,2 cm) du cadre du four.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

#### Pour remettre la porte en place :

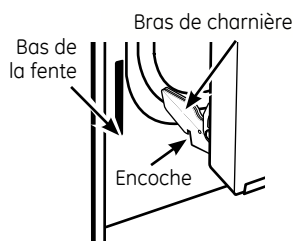
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans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



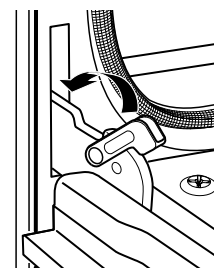
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



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



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

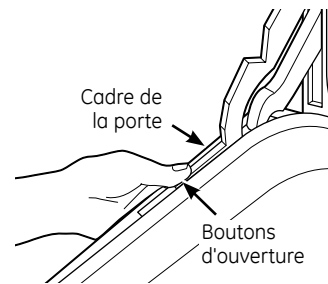
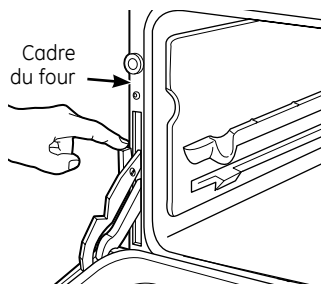
## Entretien (suite)

### Retrait de la porte du four supérieur

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

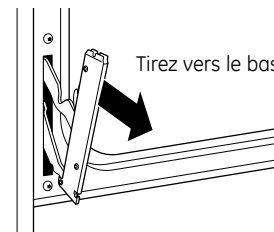
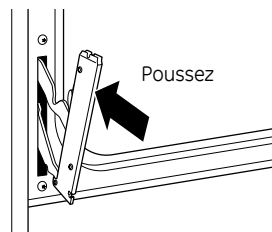
#### Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez le dispositif de verrouillage de la charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Fermez la porte à un angle de 45 degrés (vous allez sentir la porte s'arrêter). Le dispositif de verrouillage de charnière entre en contact avec le cadre du four.
4. Sur chaque côté de la porte, appuyez sur les boutons d'ouverture de chaque charnière.
5. Levez la porte jusqu'à ce qu'elle soit sortie de la charnière.
6. Tirez légèrement sur les bras de charnière pour relâcher la pression sur les languettes de verrouillage.
7. Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières sur la charnière.
8. Poussez les charnières vers l'intérieur de l'appareil pour qu'elles soient fermées.



#### Pour remettre la porte en place :

1. Tirez les charnières vers le bas, hors du cadre du four, en position d'ouverture complète.
2. Soulevez le dispositif de verrouillage de la charnière vers le cadre du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Les charnières se relâchent à la position 45 degrés. Les dispositifs de verrouillage de la charnière entrent en contact avec le cadre du four.
4. Glissez la porte sur les charnières. Assurez-vous que les boutons ressortent.
5. Ouvrez la porte complètement.
6. Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières sur la charnière.
7. Fermez la porte du four.





---

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





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

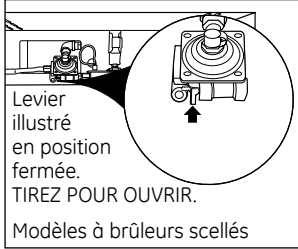
Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette et utilisez les positions de grille recommandées dans le Guide de cuisson. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La position de la grille n'est pas adéquate ou la grille n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section sur les ustensiles de cuisson.
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium sur la lèchefrite n'a pas été installé correctement, ou percez des ouvertures pour laisser s'écouler la graisse.	Si vous utilisez une feuille d'aluminium sur la lèchefrite, enveloppez cette dernière hermétiquement et percez des fentes correspondant à celles de la poêle pour permettre à la graisse de se drainer.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Le four ne fonctionne pas et/ou l'afficheur indique qu'il ne fonctionne pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
	L'horloge est désactivée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage et l'autonettoyage.	Cela est normal.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensiles de cuisson, aliments et/ou nombre de grilles dans le four.	La quantité d'ustensiles de cuisson, d'aliments et de grilles contenus dans le four entraînera des différences dans les temps de préchauffage. Retirez les éléments en trop pour diminuer le temps de préchauffage.

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

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

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	Le brûleur n'est pas bien installé.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont installés correctement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de la cuisinière.
	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs pour les nettoyer. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de la cuisinière.
Les flammes des brûleurs sont trop grandes ou jaunes	Le rapport air/gaz est inapproprié.	Si la cuisinière est raccordée au gaz propane, contactez le technicien qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument mais les brûleurs du four et du gril ne s'allument pas	L'alimentation en gaz des brûleurs du four a peut-être été fermée.	Le robinet d'alimentation en gaz du four est situé sur le régulateur de gaz, à proximité du raccord de la conduite de gaz de la cuisinière. Localisez-le et abaissez le levier. 
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel.	Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.