ÉLECTROMÉNAGERS GE

CUISINIÈRES

autonettoyantes, bi-énergie, à gaz

SÉCURITÉ 3

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

En cas de panne de courant 8
Brûleurs de surface 8
Plaque chauffante. 10
Commandes du four 11
Options. 12
Réglages 12
Mode sabbat 14
Grilles de four 15
Papier d'aluminium et protections pour four 16
Ustensiles de cuisson. 16
Modes de cuisson. 16
Évents du four. 17
Sonde thermique 18
Guide de cuisson 19

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cuisinière – Extérieur. 20
Cuisinière – Intérieur 21
Surface de cuisson 22
Porte et tiroir 24
Sonde thermique 24
Lampe du four 25
Porte du four. 25

DÉPANNAGE 26

ENREGISTREMENT DU PRODUIT . . 29

GARANTIE. 32

ACCESSOIRES. 33

SERVICE À LA CLIENTÈLE. 34

MANUEL DE L'UTILISATEUR

CCGS700P
CCGB500P
CC2S900P
CCGS750P
CCGB550P
CC2S950P

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

Nº de modèle _____

Nº de série _____

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

GE est une marque de commerce de General Electric Company. Fabriqué sous licence d'utilisation de marque de commerce.

29-6261 11-17

MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrons vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

ÉLECTROMÉNAGERS GE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

⚠ AVERTISSEMENT **Si l'information de ce guide n'est pas suivie rigoureusement, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même 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.**
- **Installez le support antibasculement au mur ou au plancher.**
- **Enclenchez la cuisinière sur le support antibasculement en la faisant glisser vers l'arrière de manière à enclencher le pied.**
- **Réenclenchez le support antibasculement si vous déplacez la cuisinière.**
- **Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de sérieuses blessures chez les enfants et les adultes.**

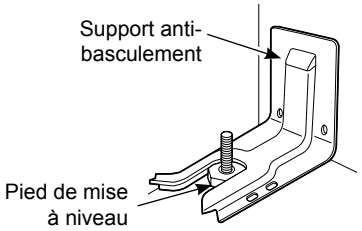
Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support antibasculement. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

Pour les cuisinières autonomes et encastrables

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière 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 replacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support antibasculement.

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

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



Cuisinières autonomes et encastrables

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur de cuisinières à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Cette cuisinière est préréglée 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.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Afin d'éviter qu'il ne s'enflamme, assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Bi-énergie : N'utilisez pas cette partie de la cuisinière si un élément de chauffage du four présente un point incandescent pendant l'utilisation ou s'il présente des signes de dommage. Un point incandescent indique que l'élément peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Fermez immédiatement l'élément et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'obstruez jamais les évents (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 évents, 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 le site Web au www.IsItDoneYet.gov et au www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, que vous vérifierez à plusieurs endroits.
- 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- 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 matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT 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. Étouffez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- 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. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface à des réglages moyens ou élevés. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ 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, sous peine de piéger la chaleur pouvant entraîner de la fumée ou 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 peuvent 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.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

⚠ 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.

Fours électriques autonettoyants : Les fours autonettoyants peuvent causer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le monoxyde de carbone, pendant le cycle de nettoyage. L'exposition à ces substances peut être réduite en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

Équipement contrôlable à distance

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

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

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

- Réorientez ou changez l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
- Demandez de l'aide du détaillant de votre appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.

b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

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

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

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

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

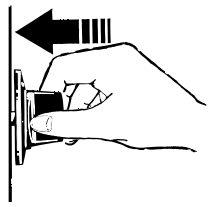
Pour allumer un brûleur de surface

⚠ 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 LITE (allumage) demeure enfoncé. Lorsque le gaz est allumé, tournez le bouton pour ajuster la dimension des flammes.



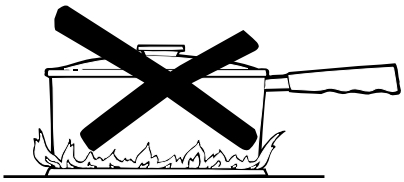
Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position LITE (allumage).

Rallumage automatique (sur certains modèles)

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint.

Sélectionner une dimension de flamme

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



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile.

Utilisation des brûleurs de surface

REMARQUES :

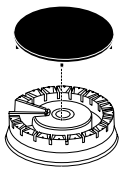
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Cela pourrait endommager l'appareil.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

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

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

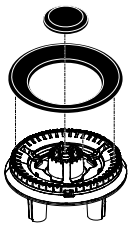
Le très grand brûleur est conçu pour faire bouillir rapidement de grandes quantités de liquide. Certains modèles comportent le réglage POWER BOIL[MD] conçu spécialement pour les ustensiles de cuisson de 11 po (27,9 cm) et plus.

Types de brûleurs de surface



Brûleur rond

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



Brûleur multi-couronnes (certains modèles)

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

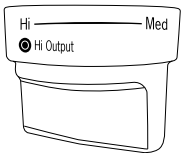
Brûleur ovale double (certains modèles)

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

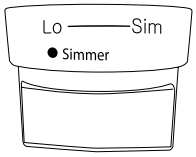
Brûleurs de surface (suite)

Brûleur multi-couronnes (certains modèles)

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



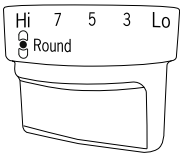
Pour la cuisson dans de petits ustensiles ou à basse température, n'activez que les anneaux intérieurs en réglant le brûleur entre Lo (bas) et Sim (mijotage).



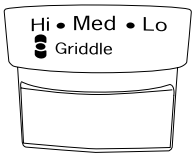
Vue de côté du bouton du brûleur multi-couronnes

Brûleur ovale double (certains modèles)

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



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



Vue de côté du bouton du brûleur ovale double

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 dorent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles bien ajustés lorsque vous cuisinez avec une petite quantité d'eau.

Acier inoxydable : Lorsqu'il est utilisé seul, ce métal 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'ustensiles en verre : ceux recommandés pour les fours et ceux pour les surfaces de cuisson (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit très lentement la chaleur.

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

Grilles pour dessus de cuisinière

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

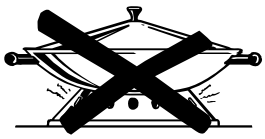
N'utilisez pas de grilles pour dessus de cuisinière.

Utilisation d'un wok

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

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

Utilisez un wok à fond plat.



Plaque chauffante (certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

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

Utilisation de votre plaque chauffante en fonte

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.

Positionnement de votre plaque chauffante

La plaque chauffante en fonte peut être utilisée uniquement sur le ou les brûleurs ovales situés au centre 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 ou les brûleurs ovales du centre uniquement lorsque vous être assuré que la plaque chauffante a été placée correctement.

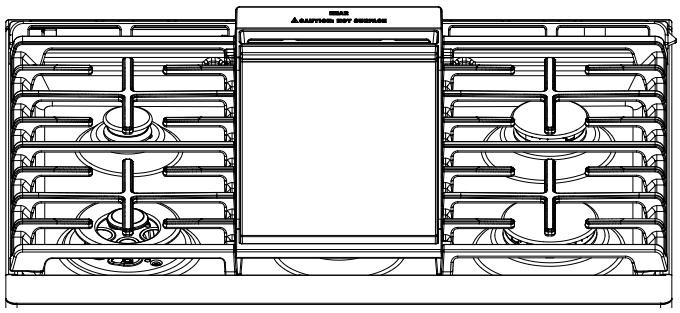
Préchauffage de votre plaque chauffante

Pour les modèles munis d'une plaque chauffante non réversible, préchauffez la plaque en allumant les brûleurs centraux au réglage de température 4 pendant 5 à 10 minutes avant d'y déposer les aliments. Pour les modèles munis d'une plaque chauffante réversible, préchauffez la plaque en allumant le brûleur central au réglage de température Hi (élevé) pendant 5 à 10 minutes avant d'y déposer les aliments. Une fois que la plaque est préchauffée, tournez le bouton du ou des brûleurs au réglage de cuisson indiqué dans le tableau correspondant à votre plaque.

Plaque chauffante en fonte prétraitée

Types d'aliments	Réglage de cuisson
Bacon	3
Chapelets de saucisses	3
Œufs	1
Sandwich au fromage fondant	2
Galettes de bœuf haché	3
Crêpes	2
Réchauffer des tortillas	1

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

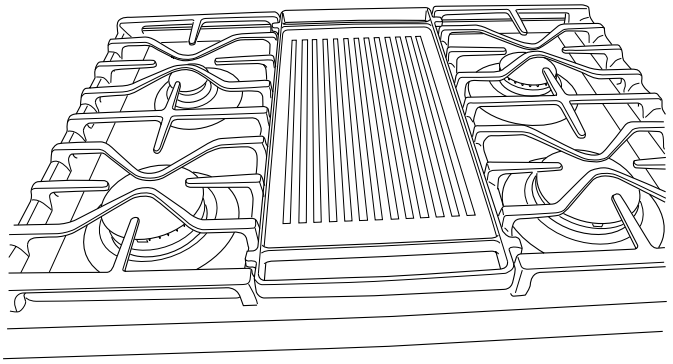


Remplacez la grille centrale par la plaque chauffante non réversible en fonte.

Plaque chauffante réversible en fonte prétraitée

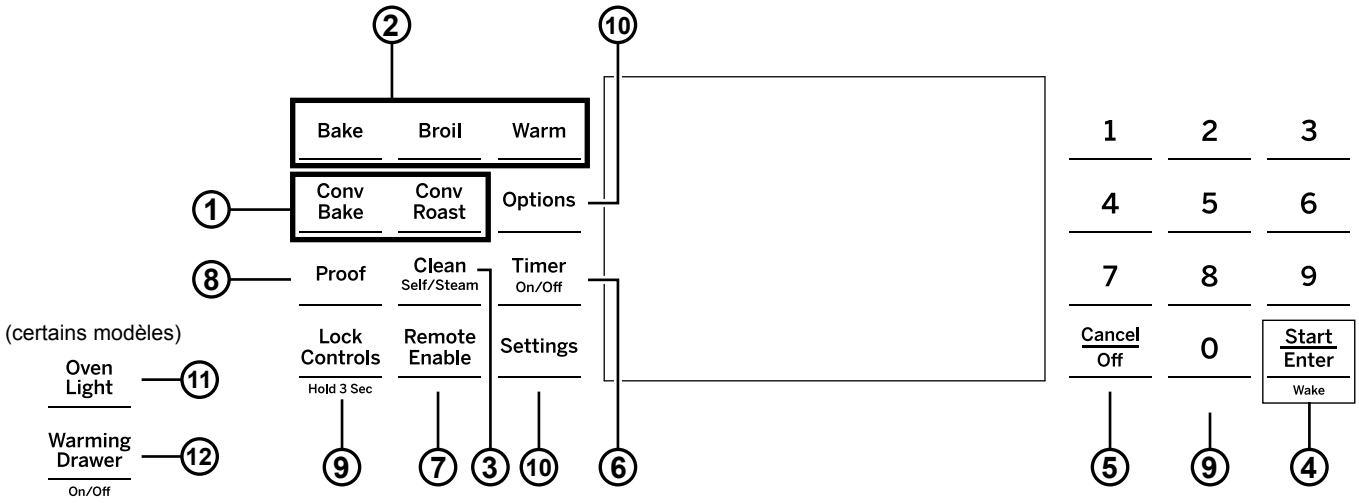
Types d'aliments	Réglage de cuisson
Bacon	Med (moyen)
Chapelets de saucisses	Med (moyen)
Œufs	Lo (bas)
Sandwich au fromage fondant	Med (moyen)
Galettes de bœuf haché	Med (moyen)
Crêpes	Med (moyen)
Réchauffer des tortillas	Lo (bas)

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 par la plaque chauffante réversible en fonte.

Commandes du four



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. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
2. **Modes de cuisson conventionnels :** Votre four propose les modes de cuisson conventionnels suivants : cuisson au four (Bake), cuisson au gril (Broil) et maintien au chaud (Warm). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
3. **Clean (nettoyage) :** Votre four propose deux modes de nettoyage : autonettoyage (Self Clean) et nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Consultez la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur » pour obtenir des renseignements importants sur ces modes.
4. **Start/Enter (départ/entrer) :** Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée. **REMARQUE :** Si l'éclairage de l'afficheur et des touches faiblit, ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour réanimer l'éclairage.
5. **Cancel/Off (annuler/arrêt) :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations du four, sauf celles de l'horloge, de la minuterie et du tiroir-réchaud.
6. **Timer (minuterie) :** Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et utilisez les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche **Start/Enter** (départ/entrer). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).
7. **Remote Enable (commande à distance) :** Vous permet de commander votre four à distance. Le four doit être connecté au réseau WiFi avant que la fonction de commande à distance puisse être activée. Pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre four, reportez-vous à la section « Connexion WiFi et commande à distance » de ce manuel.
8. **Proof (fermentation) :** La fonction de fermentation maintient un environnement chaud favorable à la levée de la pâte à la levure. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.
9. **Lock Controls (verrouillage des commandes) (certains modèles) :** Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez sur la touche **Lock Controls** (verrouillage des commandes) pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction **Cancel/Off** (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
10. **Options et Settings (réglages) :** Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur les touches **Options** ou **Settings** (réglages). Veuillez vous reporter aux sections « Réglages », « Options » et « Modes de cuisson » pour plus de détails.
11. **Oven Light (lampe du four) (certains modèles) :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
12. **Warming Drawer (tiroir-réchaud) (certains modèles) :** Garde les plats chauds déjà cuits à la température de service. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

Options

La touche des options ouvre un menu proposant d'autres modes de cuisson lorsque le four est éteint. Elle ouvre un menu avec des fonctionnalités supplémentaires si un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Options**.

Vous devez d'abord sélectionner un mode (cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection), puis sélectionner Options pour accéder aux fonctions suivantes.

Cook Time (temps 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 de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Cook Time** (temps de cuisson). Utilisez les touches numériques pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes. Ensuite, appuyez sur **Start/Enter** (départ/entrer). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson au four, Cuisson à convection et Rôtissage à convection.

Delay Time (départ différé)

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 de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time** (départ différé). Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur **Start/Enter** (départ/entrer). La fonction de départ différé n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de départ différé, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

Oven Probe (sonde thermique)

REMARQUE : La sonde thermique ne peut être utilisée que pour les modes de cuisson conventionnels et à convection.

Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode Cuisson au four, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.

Réglages

Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun de ces menus, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur les touches Options ou Settings (réglages).

Connexion WiFi et commande à distance

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

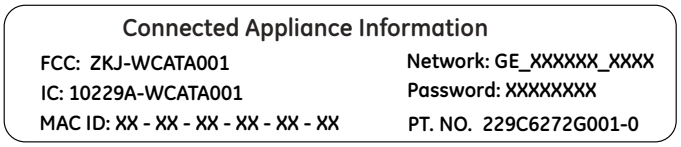
Sélectionnez **Settings** (réglages) puis **Wifi** – suivez les instructions sur l'afficheur de votre four et l'application du téléphone. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

Connecter votre four compatible WiFi

Ce dont vous avez besoin

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

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



Exemple d'étiquette

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

Connecter votre four GE

1. Sur votre téléphone ou tablette intelligente, visitez le site au www.GEAppliances.com/connect pour en savoir plus sur les fonctionnalités des électroménagers connectés et pour télécharger l'application appropriée.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE.
3. Une fois que le processus de connexion est terminé, le voyant de connexion situé sur l'afficheur de votre four GE restera allumé et l'application confirmera que vous êtes connecté.

* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau WiFi domestique requis.

Réglages

Connexion WiFi et commande à distance (suite)

4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou qu'il clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le centre d'appels connecté au 1-800-626-2000 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

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

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

DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, appuyez sur la touche **Remote Enable** (commande à distance) et l'icône s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône. L'icône doit être allumée pour démarrer le four à distance. Il n'est pas nécessaire que l'icône soit allumée pour modifier la température du four pendant qu'il fonctionne, pour régler la minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application du téléphone tant que l'icône indique que le four est connecté au WiFi.

Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.

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 des bactéries nocives.

Clock (horloge)

Ce réglage permet d'ajuster l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et sélectionnez **Clock** (horloge). Sélectionnez **Set Clock** (régler l'horloge) et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction sert également à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures (12H) ou 24 heures (24H), ou encore masquer l'affichage de l'heure (Off). Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **Set Clock** (régler l'horloge), puis sélectionnez **12/24 hr** ou **On/Off** (affiché/masqué).

Bluetooth[MD] – Chef Connect

Il s'agit d'une fonction Bluetooth[MD] utilisable avec les autres produits compatibles **Chef Connect**, comme des fours à micro-ondes avec hotte intégrée ou des hottes de cuisinière. Pour jumeler ces produits, appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et sélectionnez **Bluetooth[MD]**. Sélectionnez **Pair** (jumeler) et suivez les instructions accompagnant le produit Chef Connect à jumeler. La cuisinière annulera le mode de jumelage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté. Sélectionnez **Remove** (supprimer) pour confirmer que le produit est jumelé ou pour le désassocier de la cuisinière. La sonde de cuisson de précision peut également être jumelée à l'aide de la fonction Bluetooth[MD].

Auto Conv (conversion automatique)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection et le rôtissage à convection, la fonction de conversion automatique Auto Recipe convertira automatiquement les températures de cuisson normale programmées en températures de cuisson à convection. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection, elle ne fait que convertir les températures. L'affichage de l'horloge peut être activé (On) ou désactivé (Off). Sélectionnez **Settings** (réglages), l'option Auto Conversion (conversion automatique) est la 5e option et apparaît sur le premier affichage des réglages. Sélectionnez **Auto Conversion** et suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

Auto Off (arrêt automatique)

Cette fonction permet d'arrêter le four après 12 heures de fonctionnement continu. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **Auto Off** (arrêt automatique) pour activer ou désactiver cette fonction.

Sound (son)

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alarme sonore utilisés par votre appareil. Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **Sound** (son). Suivez les instructions ajuster le volume ou pour permuter entre les tonalités d'alerte continues et uniques. Si la fonction est réglée à un son continu, il faut appuyer sur une touche pour l'interrompre. Le volume de la tonalité du four peut être réglé. La commande émet un son au nouveau volume choisi chaque fois que ce dernier est modifié.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C). Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **F/C** pour permuter entre le type d'affichage de la température.

Ajustement de la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four et à convection jusqu'à 35 °F (20 °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 modifie les modes de cuisson au four et à convection. Il ne change pas les modes de fermentation ou de nettoyage. Sélectionnez **Settings** (réglages) et **Oven Adjust** (ajustement du four), puis sélectionnez **More Heat** (température plus élevée) ou **Less Heat** (température moins élevée), et appuyez sur **Save** (enregistrer).

Oven Info (information sur le four)

Sélectionnez **Settings** (réglages), **More** (plus) et **Oven Info** (information sur le four) pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle de l'appareil et la version du logiciel.

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.

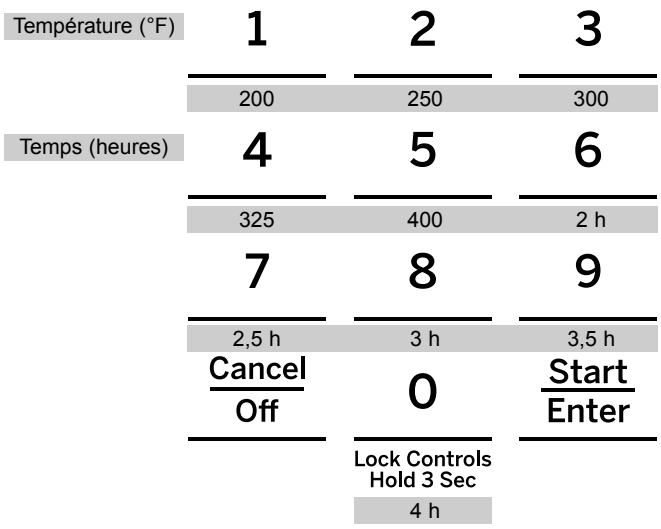
Activer le mode sabbat

Appuyez sur la touche **Settings** (réglages), sélectionnez **Sabbath** (sabbat) puis **Turn on** (mettre en marche). 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). (Pour les fours doubles, cela fait fonctionner le four supérieur. Si vous souhaitez utiliser le four inférieur, appuyez sur **Lower Oven** puis sur **Bake** [cuisson au four].)
2. Si la température de cuisson désirée est de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur **Start/enter** (départ/entrer). Si vous désirez utiliser une autre température de cuisson, appuyez sur les touches numériques de **1** à **5** pour sélectionner une température de cuisson préréglée, puis appuyez sur **Start/Enter** (départ/entrer). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures préréglées.

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



1 = 200 °F/93,3 °C, 2 = 250 °F/121 °C, 3 = 300 °F/148,9 °C, 4 = 325 °F/162,8 °C, 5 = 400 °F/204,4 °C

6 = 2 heures, 7 = 2,5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3,5 heures, 0 = 4 heures

Réglage de la température du four

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four) (ou appuyez sur **Lower Oven** [four inférieur], puis sur **Bake** [cuisson au four] pour le four inférieur dans le cas d'appareil à deux fours). Ensuite, appuyez sur les touches numériques de **1** à **5** pour sélectionner une autre température de cuisson préréglée, puis appuyez sur **Start/Enter** (départ/entrer).
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** 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** pour sélectionner une température de cuisson préréglée, 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 la touche **Start/Enter** (départ/entrer)

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 sur la touche **Settings** (réglages) jusqu'à ce que **Sabbath Mode off** (mode sabbat désactivé) soit affiché.

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.

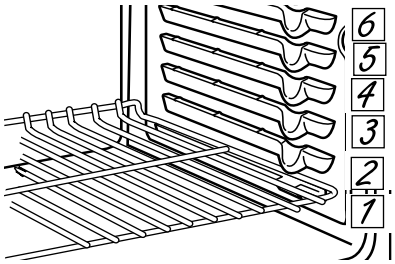
Grilles de four

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.

Lorsque vous cuisinez avec plusieurs casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 1½ po (3,8 cm) entre les casseroles pour favoriser une bonne circulation d'air.

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates ordinaires.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



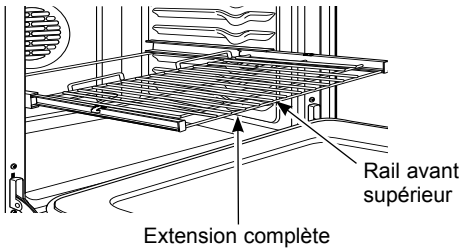
Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle.

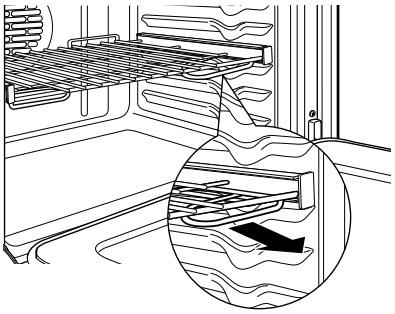
Grilles coulissantes

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez toujours la grille à la position d'extension maximale en utilisant la barre supérieure avant.

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

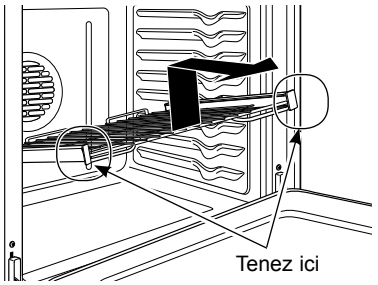
Pour commander un contenant de lubrifiant à base de graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.





Pour retirer une grille coulissante :

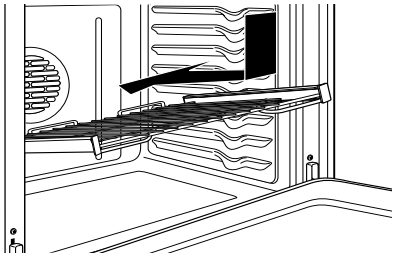
1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.
3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, soulevez son extrémité avant et sortez-la du four.



Pour remettre en place une grille coulissante :

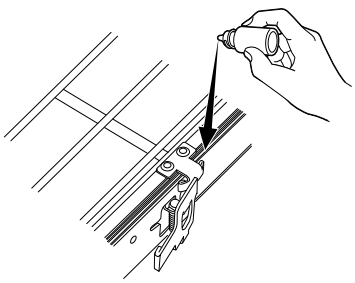
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

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



Pour lubrifier les leviers :

Agitez le lubrifiant et versez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de levier, tel qu'illustré.



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 retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, 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.

Ustensiles de cuisson

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 propre pour favoriser une cuisson uniforme.

Les ustensiles en grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. Il est recommandé de faire préchauffer le four avant d'utiliser ce type d'ustensiles. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire.

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 des conseils sur la position des grilles à utiliser et des recommandations sur les modes de cuisson spécifiques à chaque type d'aliments.

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le 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/Enter** (départ/entrer).

Maintien au chaud

Le mode de maintien au chaud 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. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Warm** (maintien au chaud), puis sur la touche **Start/Enter** (départ/entrer).

Certains modèles peuvent également être munis de tiroirs-réchauds. Trois réglages sont disponibles – utilisez le réglage High (élevé) pour les aliments tels que les ragoûts, les viandes et les pommes de terre; utiliser le réglage Medium (moyen) pour les aliments tels que les plats en casserole et les pizzas; utilisez le réglage Low (bas) pour les aliments tels que le pain, les gaufres et pour réchauffer la vaisselle allant au four.

Modes de cuisson au gril

Fermez toujours la porte ou le tiroir lorsque vous utilisez le gril. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le gril. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le gril : placer des aliments trop près de l'élément du gril ou du brûleur peut entraîner la formation de fumée, la projection d'éclaboussures et les gras peuvent s'enflammer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four si vous utilisez la cuisson au gril.

Gril à température élevée

Le mode de cuisson au gril à température élevée (Broil Hi) utilise la chaleur intense générée par l'élément ou le brûleur supérieur pour griller les aliments. Utilisez le mode de cuisson au gril Broil Hi (gril à température élevée) pour les pièces de viande plus minces et/ou lorsque vous souhaitez avoir une surface grillée et un intérieur saignant. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche **Broil** (gril), puis sur la touche **Start/Enter** (départ/entrer).

Gril à basse température

Le mode de cuisson au gril à basse température (Broil Lo) utilise une chaleur moins intense de l'élément ou du brûleur supérieur pour cuire à point les aliments tout en brunissant leur surface. Utilisez le mode de cuisson au gril Broil Lo (gril à basse température) 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/Enter** (départ/entrer).

Modes de cuisson (suite)

Frozen Snacks (mets congelés)

Les modes de cuisson Frozen Snacks (mets congelés) sont conçus pour cuire des aliments congelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et amuse-gueule similaires. La plupart des aliments cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Frozen** (congelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille) lorsque vous faites cuire des mets congelés sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire des mets congelés sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille.

Frozen Pizza (pizza congelée)

Les modes Frozen Pizza (pizza congelée) sont conçus pour cuire des pizzas congelées. La plupart des pizzas cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Frozen** (congelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Pizza Single (pizza congelée sur une seule grille) lorsque vous faites cuire une pizza congelée sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire plusieurs pizzas congelées sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille.

Produits de boulangerie et pâtisseries

Le mode de cuisson Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries) est conçu pour la cuisson des gâteaux, du pain, des biscuits et d'autres aliments similaires sur une seule grille. Ce mode de cuisson permet d'obtenir un léger brunissement des aliments et un meilleur volume. Certains aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson légèrement plus longs que lorsqu'ils sont cuits dans le mode de cuisson conventionnel.

Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Baked Goods** (produits de boulangerie et pâtisseries), puis suivez les instructions sur l'afficheur pour accéder à ce mode.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

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. Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four. Les durées de cuisson peuvent être légèrement plus longues lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. 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/Enter** (départ/entrer).

Rôtissage à convection

Le mode de rôtissage à convection est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments avant la fin du temps de cuisson suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde (voir la section « Sonde thermique » pour plus de détails). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four. 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/Enter** (départ/entrer).

Fermentation

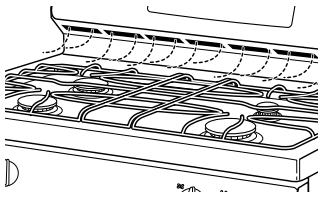
Le mode de fermentation maintient un environnement chaud favorable à la levée de la pâte à la levure. Si le four est trop chaud, le mode de fermentation ne fonctionnera pas et l'afficheur indiquera « Oven too hot for Proof » (four trop chaud pour la fermentation). Pour de meilleurs résultats, couvrir la pâte pendant la fermentation et vérifier l'état de la pâte avant la durée de fermentation prévue pour éviter une sur-fermentation. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Proof** (fermentation), puis suivez les instructions affichées ou appuyez sur la touche **Proof** (fermentation) pour accéder à ce mode.

⚠ATTENTION N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres.

Évents du four

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

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



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

Sonde thermique

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

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

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

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique peut uniquement être utilisée en mode Cuisson au four, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

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

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Appuyez sur la touche correspondant au **mode de cuisson** désiré (**Traditional Bake** [cuisson conventionnelle], **Convection Bake** [cuisson à convection] ou **Convection Roast** [rôtissage à convection]), puis entrez la température de l'aliment à atteindre à l'aide des touches numériques. Appuyez sur **Options** et sélectionnez **Probe** (sonde thermique), puis suivez les instructions affichées pour entrer la température de l'aliment à atteindre.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

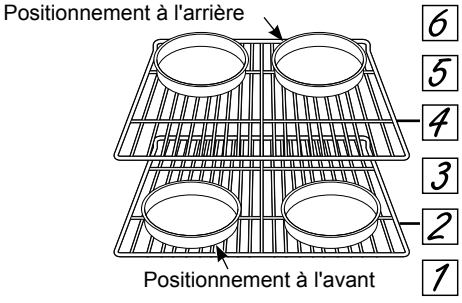
- Des dommages peuvent survenir à la prise de la sonde si vous utilisez une sonde différente de celle fournie avec la cuisinière.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise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

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Bake (cuisson au four) Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Bake (cuisson au four) Convection Bake (cuisson à convection)	2 (coulissante) et 5 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Bake (cuisson au four) Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Bake (cuisson au four) Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Convection Bake (cuisson à convection)	2 (coulissante) et 5 (plate) 1 (plate), 3 (plate), 5 (coulissante)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate.
Pains à la levure	Proof (fermentation)	2 ou 3	Couvrez la pâte sans la serrer.
	Bake (cuisson au four) Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)	3	
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi (gril à température élevée)	6 (plate)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi (gril à température élevée)	6 (plate) ou 5 (coulissante)	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. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Rôtis	Bake (cuisson au four) Convection Roast (rôtissage à convection)	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Bake (cuisson au four) Convection Roast (rôtissage à convection)	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo (gril à basse température) Bake (cuisson au four)	3	Si les aliments sont 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. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Poitrines de poulet désossées	Broil Lo (gril à basse température) Bake (cuisson au four)	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément ou le brûleur de gril.
Dinde entière	Bake (cuisson au four) Convection Roast (rôtissage à convection)	1	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Bake (cuisson au four) Convection Roast (rôtissage à convection)	3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Broil Lo (gril à basse température)	6 (épaiss. de 1/2 po [1,3 cm] ou moins) 5 (épaisseur > 1/2 po [1,3 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Mets mijotés	Bake (cuisson au four)	3 ou 4	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Frozen Pizza Single (pizza congelée sur une seule grille)	3	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson.
Pizzas sur plusieurs grilles	Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles)	2 (coulissante) et 5 (plate)	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille)	4 ou 5	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles)	2 (coulissante) et 5 (plate)	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.

* Lorsque vous cuisez quatre étages de gâteau simultanément, utilisez les positions de grille 2 (coulissante) et 5 (plate). Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

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



Positions de la grille

Cuisinière – Extérieur

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

⚠ AVERTISSEMENT 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.

Verrouillage des commandes

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage.

Reportez-vous à la fonction de verrouillage des commandes de la section « Commandes du four » de ce manuel.

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais d'abrasif, quel qu'il soit.

Réactivez les touches après le nettoyage.

Tableau de commande

Il est judicieux de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir.

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, y compris l'acier inoxydable noir.

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 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.

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

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

Surfaces peintes

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

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes, y compris l'acier inoxydable noir.

Surfaces en acier inoxydable à l'exception de l'acier inoxydable noir (certains modèles)

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

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

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

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

Cuisinière – Intérieur

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

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Pour nettoyer la saleté sur la sole du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique comme du Bar Keepers Friend[MD] avec une éponge anti-égratignures. Pour ne pas égratigner le revêtement réfléchissant de la porte, prenez soin de ne pas utiliser de nettoyants ou d'éponges abrasives sur la vitre de la porte. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et d'un savon doux et de l'eau ou d'une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux.

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 sur la touche **Clean** (nettoyage), sélectionnez **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche **Start/Enter** (départ/entrer).

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 **Clean** (nettoyage), sélectionnez **Self Clean** (autonettoyage), puis appuyez sur la touche **Start/Enter** (départ/entrer).

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.

Grilles

Toutes les grilles peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité du four pendant l'autonettoyage.

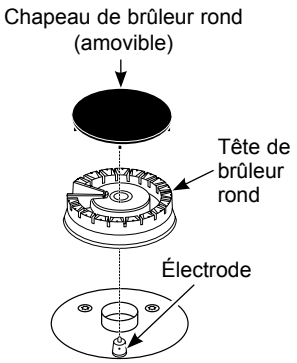
Les grilles peuvent devenir plus difficiles à glisser, tout particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les glissières droite et gauche

Surface de cuisson

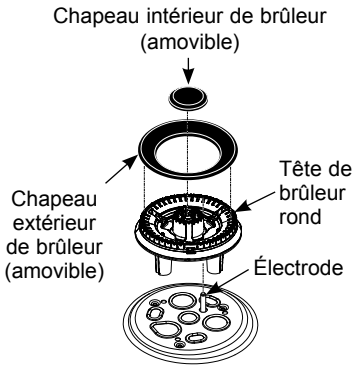
Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

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

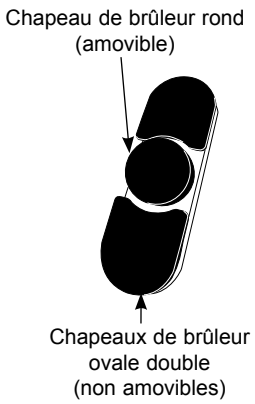
⚠ATTENTION **Ne tentez pas de retirer les chapeaux du brûleur ovale ou du brûleur ovale double des têtes de brûleur.**



Brûleur rond



Brûleur multi-couronnes (certains modèles)



Brûleur ovale double (certains modèles)

Nettoyage des brûleurs de surface

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.

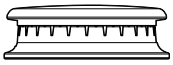
Remise en place des brûleurs de surface

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.

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

Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.

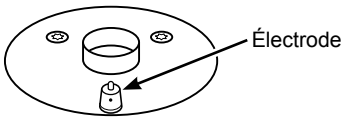
Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur est bien installé.

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

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



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

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, récurez les grilles avec un tampon abrasif en plastique dans une eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.

Autonettoyage

Vos grilles peuvent être nettoyées dans le four au moyen de la fonction d'autonettoyage.

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

Pour nettoyer vos grilles de brûleur par autonettoyage :

1. Utilisez les positions 1, 3 et 5 ou les positions 2 et 4.
2. Placez délicatement une seule grille de brûleur par grille de four.

Une fois que les grilles de brûleur ont été placées dans le four, activez le cycle d'autonettoyage en suivant les instructions de la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur ».

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

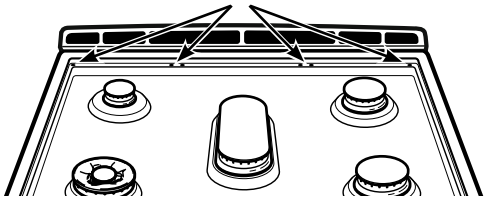
Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, les grilles de brûleur peuvent être soigneusement enlevées. Un résidu de couleur blanche peut apparaître sur les grilles. Essuyez ces résidus avec une éponge humide. Si des traces blanches persistent, immergez l'éponge dans une solution à parts égales de vinaigre 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 en fonte et plaque en fonte réversible : Nettoyez votre plaque chauffante réversible en fonte avec une brosse à poils rigides et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et des détergents agressifs ne devraient jamais être utilisés, car cela risquerait d'endommager le fini prétraité de la surface. Rincez à l'eau chaude, puis asséchez. Après le rinçage, appliquez une fine couche d'huile végétale sur toute la surface de la plaque chauffante. Enlevez tout excédent d'huile avec un essuie-tout.

Entreposez dans un endroit sec et frais.

Précautions à prendre avec la plaque chauffante :

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

Porte et tiroir

Nettoyage de la porte du four

Nettoyage de l'intérieur de la porte

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

Essuyez 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. Essuyez ensuite la vitre avec un chiffon savonneux pour enlever tout résidu et pour permettre de sécher.

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

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

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

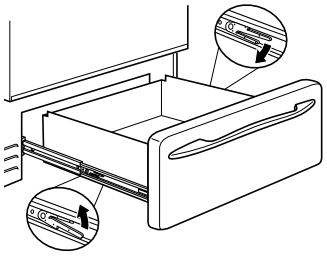
Tiroir-réchaud amovible ou tiroir de rangement

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

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

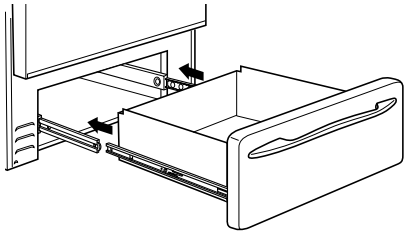
Pour enlever le tiroir :

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



Pour remettre le tiroir en place :

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

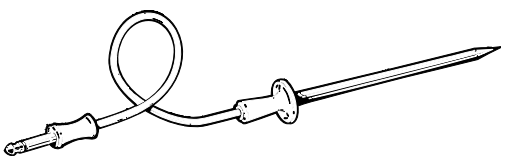


Sonde thermique

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

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

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



Lampe du four

AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE :** Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière 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 :

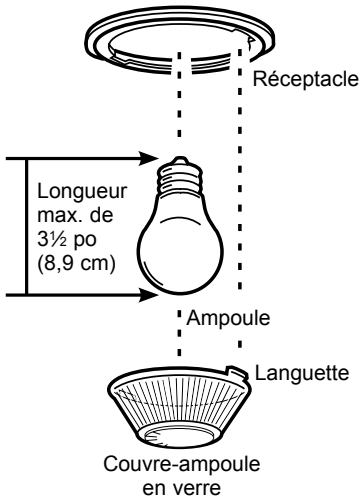
Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle et enlevez le couvre-ampoule. Retirez l'ampoule.

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.



Porte du four

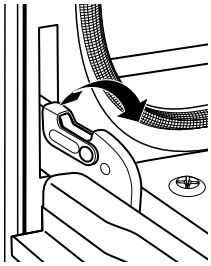
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :

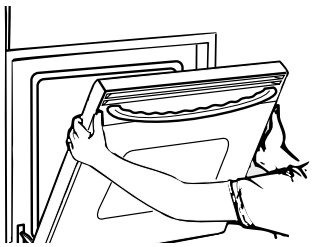
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (15,2 cm) du cadre du four.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

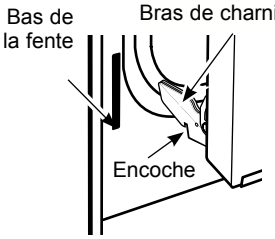
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans 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.



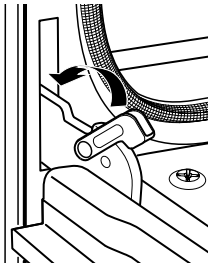
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



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.

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 « Réglages ».
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 « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
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 « Modes de cuisson ».
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 « Réglages ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à section « Mode sabbat ».
	L'horloge est désactivée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
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.
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 « Lampe du four » pour savoir comment remplacer l'ampoule.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
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 « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur ».
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté ou graisse excessive.**	Appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant **LOCKED** (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	**Les commandes du four sont mal réglées.**	Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur ».
	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'évent	**Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.**	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur ». Ceci est temporaire.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	**Les aliments sont trop près du brûleur.**	Abaissez la grille dans le four.
La porte ne s'ouvre pas ou le voyant « LOCKED » (verrouillé) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	**La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.**	Appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de déverrouillage.
Le message « LOCK DOOR » (verrouiller la porte) clignote sur l'afficheur	**L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.**	Fermez la porte du four.
La lettre « F— » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur	**Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.**	Appuyez sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four. Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service de dépannage.
Coupure de courant, l'heure clignote	**Coupure de courant ou surtension**	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche **Cancel/Off** (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Le verrouillage des commandes est activé		Si **LOC ON** (verrouillé) s'affiche, cela signifie que les commandes de la cuisinière sont verrouillées. Désactivez cette fonction pour utiliser le four. Reportez-vous à la fonction de verrouillage des commandes de la section « Commandes du four ».
Les brûleurs ne s'allument pas	**La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.**	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou n'est pas ouverte.	Consultez les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les pièces des brûleurs n'ont pas été replacées 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 du 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.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel.	**Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.**	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque	**Le tiroir n'est pas bien aligné.**	Ouvrez-le au maximum, puis repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de la cuisinière.
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	Diminuez le poids du contenu du tiroir ou répartissez mieux le contenu.

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

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

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)

For Canadian Customers

Pour les consommateurs canadiens

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

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

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

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

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M. ☐ MRS. / MME ☐ MISS/MLLE ☐ MS.

FIRST NAME / PRÉNOM

LAST NAME / NOM

STREET NO / N^{O} RUE

STREET NAME / RUE

APT.NO/APP./RR#

CITY / VILLE

PROVINCE

POSTAL CODE/CODE POSTAL

AREA CODE/ IND. RÉG.

TELEPHONE/TÉLÉPHONE

E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/OUI ☐
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NO/NON ☐

IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

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

Notes

Garantie de la cuisinière à gaz de Électroménagers GE

electromenagersge.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le **www.electromenagersge.ca/fr/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 d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers 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 Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

Pendant une période de	MC Commercial Inc. remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	**Toute pièce** de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, MC Commercial Inc. 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.
- La 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 Électroménagers 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/
http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien

Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible 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.

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

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

Accessoires

- Grille plate en nickel
- Grille plate renforcée en nickel
- Grille plate résistante à l'autonettoyage
- Grille coulissante en nickel
- Grille coulissante résistante à l'autonettoyage
- Lèchefrite (12¾ po x 1¼ po x 16½ po)
  (32,4 cm x 3,2 cm x 41,9 cm)
- Grille de rôtissage
- Grille centrale de surface de cuisson
- Plaque chauffante antiadhésive en aluminium
- Plaque chauffante réversible en fonte

Fournitures de nettoyage

- Lingettes CitruShine[MC] pour acier inoxydable
- Chiffon de polissage pour l'acier inoxydable
- Nettoyant de graisse calcinée CERAMA BRYTE[MD]

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.
Au Canada : **electromenagersge.ca**

Enregistrer votre appareil

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

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Au Canada : **electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service** ou téléphonez au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers 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. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie. Au Canada : **electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee** ou téléphonez au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** ou composez le 1-800-220-6899 aux États-Unis.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.
Au Canada : **electromenagersge.ca** ou par téléphone au 1-800-661-1616 pendant les heures normales d'ouverture.

Les directives fournies 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 : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs | MC Commercial Inc., 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, NB E1C 9M3
electromenagersge.ca/fr/contactez-nous ou composez le 1-877-994-5366.

Imprimé au Mexique

29-6261