



CUISINIÈRES

A Gas de four double

CONSIGNES DE SECURITE..... 3

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

En cas de panne électrique	7
Surface des bruleurs	7
Plaque chauffantes	9
Contrôles du four	10
Fonctions spéciales	12
Mode Shabbat	12
Modes de cuisine	13
Etagères du four	14
Film d'aluminium et revêtements de four	14
Outils de cuisines	15
Fentes à air du four	15
Guide de cuisine	16

SOIN ET NETTOYAGE

Nettoyage du four	17
Nettoyage de la table de cuisson	19
Nettoyage de la porte	21
Maintenance	23

ASTUCES DE DEPANNAGES ... 24

GARANTIE LIMITE..... 26

ACCESSOIRES 27

SERVICE CONSOMMATEUR 28

Ecrivez le nom du model et le
numéro de série ici :

N° du module _____

N° de Série _____

Vous pouvez trouver l'étiquette de notation devant la cuisinière, derrière le tiroir de la cuisinière ou sur l'indicateur en métal derrière le panneau de contrôle arrière. Depuis le devant de la cuisinière, atteignez le centre du panneau de contrôle arrière et tournez la cote de notation vers le haut.

MANUEL DE L'UTILISATEUR

JCGBS86

JCGSS86

ESPAÑOL

Pour consulter une version en espagnole de ce Manuel d'instructions, visitez notre site internet GEAppliances.com.

MERCI D'AVOIR FAIT DE GE APPLIANCES UNE PARTIE DE VOTRE MAISON.

Que vous ayez grandi avec GE Appliances, ou que ce soit votre première fois, nous sommes heureux que vous fassiez partie de notre famille.

Nous sommes fières de l'artisanat, de l'innovation et de la conception qui compose chaque produit de GE Appliances, et on pense que vous serez fier aussi. Également autre chose, l'enregistrement de votre appareil garantit qu'on puisse vous donner des informations importantes concernant le produit et les détails de la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre appareil GE dès maintenant en ligne. Des sites internet et des numéros de téléphones pratiques sont disponibles dans la section d'aide au consommateur de ce manuel de l'utilisateur. Vous pourrez peut-être également envoyer un courrier électronique dans la carte d'enregistrement pré-imprimé incluse dans ce matériel d'emballage.



GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

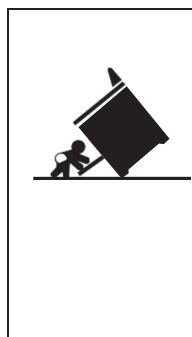
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

ATTENTION Lisez toutes les instructions de ce manuel avant d'utiliser ce produit. Ne pas suivre ces instructions correctement pourrait provoquer des incendies, des électrocutions, de sérieuses blessures ou un décès.

! ATTENTION Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies précisément, un incendie ou une explosion peuvent arriver, en causant des dommages matériels, des blessures graves ou un décès

- Ne stockez pas, ou n'utilisez pas de carburant ou d'autres produits inflammables près de cet appareil ou des autres appareils.
- Que puis-je faire si je sens une odeur de gaz
 - N'essayez pas d'activer quelconque appareil
 - Ne touchez pas l'interrupteur électrique ; n'utilisez pas un téléphone dans le bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en vous aidant du téléphone d'un voisin.
 Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas contacter votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et la révision de cet appareil doivent être réalisées par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



! ATTENTION

Danger de basculement

- Un enfant ou un adulte peuvent basculer la cuisinière et se faire tuer.
- Installez le support anti-basculement sur le mur ou le sol.
- Placez le four sur le support anti-basculement en glissant la cuisinière, de manière que le pied soit engagé.
- Remplacez le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Ne pas réaliser cette tâche peut provoquer le décès ou de sérieuses blessures sur des enfants ou des adultes.

pour voir si la jambe de levage à l'arrière est engagée dans le support. Pour certains modèles, le tiroir de stockage ou le panneau de protection peuvent être enlevés facilement afin d'être vérifié. Si une inspection visuelle est impossible, glissez la cuisinière devant, confirmez que le support anti-basculement soit attaché de manière sécurisée au sol ou sur le mur, et glissez la cuisinière en arrière, ainsi la jambe de levage arrière est sous le support anti-basculement.

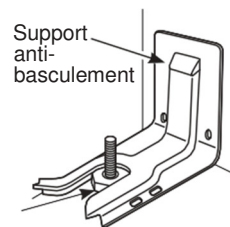
Si la cuisinière est tractée du mur pour n'importe quelles raisons, répétez toujours cette procédure afin de vérifier que la cuisinière soit bien sécurisée par le support anti-basculement.

Ne retirez jamais complètement la jambe de levage ou la cuisinière ne sera pas sécurisée par le support anti-basculement correctement.

Afin de réduire le risque de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être sécurisée à l'aide d'un support anti-basculement proprement installé. Lisez les instructions d'installation livrées avec le support pour lire les détails complets avant de commencer l'installation.

Pour des cuisinières debout et encastrables

Pour vérifier que le support soit bien installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière



Jambe de levage

Cuisinière debout et encastrable

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

ATTENTION CONSIGNES DE SECURITE GENERAL

ATTENTION N'utilisez JAMAIS cet appareil comme un chauffage pour réchauffer une chambre. Le faire pourrait provoquer des émissions de monoxyde de carbone, intoxiquer et surchauffer le four.

- Utilisez cet appareil pour effectuer sa fonction principale décrite dans le manuel de l'utilisateur.
- Votre cuisinière a-t-elle été installée et bien immobilisée par un installateur qualifié en respectant les consignes d'installations fournies ?
- Tous les ajustements ou services devraient être réalisés par un installateur de cuisinière qualifié ou un technicien de service. N'essayez pas de réparer ou de remplacer des pièces de votre cuisinière à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est livrée depuis l'usine qui l'a conçue pour fonctionner avec du gaz naturel. Cette cuisinière peut être convertie pour être utilisée avec du propane. Si cela est nécessaire, ces ajustements doivent être réalisés par un technicien qualifié en respectant les consignes d'installations et les lois locales. L'agence réalisant ce changement en assume l'entière responsabilité.
- Votre installateur vous a-t-il montré la localisation de la soupape qui coupe le gaz, et comment l'éteindre si c'est nécessaire ?
- Branchez votre cuisinière seulement sur une prise de terre de 120 volts. Ne retirez pas la branche de terre circulaire de la prise électrique. Si vous avez des doutes concernant l'ancrage du système électrique de votre foyer, c'est votre responsabilité et une obligation d'avoir une prise non-ancrée remplacée par une prise avec un ancrage correcte, une prise à trois branches selon le code électrique nationale. N'utilisez pas une extension électrique avec cet appareil.
- Avant de réaliser quelconque service, débranchez la cuisinière ou déconnectez le fournisseur d'électricité de votre foyer en retirant le fusible, ou éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que tout le matériel soit retiré de la cuisinière avant de commencer les opérations afin d'éviter d'enflammer ce matériel.
- Evitez de rayer ou abimer les vitres des portes, les surfaces de cuisson, ou les panneaux de contrôles. Le faire pourrait casser la vitre.

Ne cuisinez pas sur une surface cassée. Cela pourrait provoquer des électrocutions, des incendies, ou des incisions.

- Ne laissez pas vos enfants seules ou sans surveillance dans une où l'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas pouvoir grimper, s'asseoir ou se placer sur une partie de l'appareil ?

- PRECAUTION** Ne stockez pas des objets en exposition qui pourraient intéressés les enfants sur le four. Les enfants qui montent sur la cuisinière pour les atteindre pourraient être sérieusement blessés.
- Ne bloquez jamais les fentes (ouverture d'air) de la cuisinière. Elles fournissent les entrées et les sorties d'air nécessaire pour la cuisinière afin qu'elle fonctionne correctement avec la combustion correcte. Les fentes se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au-dessus et en-dessous de la porte du four, et en-dessous de l'arrière du four sous le tiroir chaud, la partie inférieure du four ou du panneau de démarrage.
- Utilisez seulement des porteurs secs – des porteurs humides ou mouillés sur des surfaces chaudes pourraient causés des brûlures dues à l'émission de vapeur. Ne laissez pas les mainteneurs de casseroles touchés la surface des graveurs, la grille du graveur, ou les éléments chauds du four. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements encombrants à la place des mainteneurs de casseroles.
- Ne touchez pas les éléments chauds ou la partie intérieure du four. Ces parties peuvent être assez chaudes pour brûler même si elles sont sombres. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas des vêtements, ou d'autres matières inflammables en contact avec des parties internes du four ; laissez assez de temps pour que ces parties se refroidissent d'abord. Les autres parties de l'appareil peuvent potentiellement être assez chaudes pour causer des brûlures. Potentiellement des parties chaudes qui inclues les graveurs, les grilles, la fente ouverte du four, les surfaces près de l'ouverture et les crevasses autour du four.
- Ne réchauffez pas des conteneurs de nourritures pas fermés. Cela pourrait créer de la pression et le conteneur pourrait exploser et provoquer des blessures.
- Cuisinez de la nourriture soigneusement afin de vous protégez des maladies causées par la crémation de la nourriture. Les recommandations de température minimum pour obtenir une nourriture saine sont accessible sur IsItDoneYet.gov et fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour nourriture afin de mesurer la température de la nourriture et vérifier les zones importantes.
- Ne permettez à personne de grimper, de se mettre debout ou de saisir la porte du four, le tiroir ou la table de cuisson. Cela pourrait abimer la cuisinière ou provoquer son basculement, et pour conséquence provoquer des blessures graves ou la mort.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

ATTENTION CONSERVER LES MATIERES INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIERE

Ne pas le faire pourrait provoquer un incendie ou des blessures.

- Ne stockez pas des matières inflammables dans le four ou près de la table de cuisson, papier inclus, plastique, mainteneur de casseroles, du lin, du papier peint, des rideaux, du carburant ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables.
- Ne portez pas des vêtements larges et amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils rentrent en contact avec des parties chaudes, et pourraient provoquer de sévères brûlures.
- Ne laissez pas des graisses ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. Les graisses dans le four ou sur la table de cuisson peuvent s'enflammer.

ATTENTION DURANT UN INCENDIE, SUIVEZ LES INDICATIONS SUIVANTES POUR EVITER DES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- N'utilisez pas d'eau sur des feux à combustibles. Ne prenez jamais une casserole enflammée. Eteignez les contrôles. Réprimez le feu d'une casserole en couvrant la casserole complètement avec un couvercle adapté, un couvreur, ou un plateau plat. Utilisez un extincteur de produit chimique sec à usage multiple, ou de classe de feu B.
- S'il y a un incendie dans le four durant une cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant ce dernier ou bien en utilisant un extincteur pour produit chimique sec, ou de classe de feu B.

ATTENTION CONSIGNES DE SECURITE POUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les surfaces des graveurs sans surveillances qu'ils soient à moyens ou hautes températures. La nourriture, spécifiquement la nourriture grasseuse pourrait s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait au niveau des meubles proches.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance lorsqu'elle est réchauffée. Si l'huile peut chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile pourrait brûler et provoquer un feu qui se propagerait au niveau des meubles proches. Utilisez un thermomètre à graisse spéciale pour surveiller la température de l'huile.
- Afin d'éviter les débordements d'huile et de feu, utilisez le montant minimum d'huile quand vous utilisez une casserole d'huile peu profonde, et évitez de cuisiner des produits surgelés avec une quantité de glace excessive.
- Utilisez une casserole avec une taille adaptée et évitez les casseroles instables ou qui peuvent basculer facilement. Utilisez des équipements de cuisine qui correspondent à la taille des graveurs. Les flammes des graveurs devraient être ajustés pour ne pas s'étendre au-delà du bus de la casserole. Des flammes trop étendues pourraient être dangereuses.
- Utilisez toujours la position ALLEGE/LITE quand vous enflamez les graveurs supérieurs, et faites-en sorte que les graveurs soient enflammés.
- Lorsque vous utilisez des équipements de cuisine en céramique/verre, faites-en sorte qu'ils soient adaptés aux services de la table de cuisson ; autrement, ils pourraient se casser à cause d'un changement brusque de température.
- Pour minimiser les possibilités de brûlures, d'enflamment de matières inflammables et de débordement, la poignée d'un conteneur devrait être tournée en direction du centre de la cuisinière sans trop s'étendre à proximité des autres graveurs.
- N'utilisez pas un wok avec anneau de support rond en métal. L'anneau pourrait bloquer la chaleur et la circulation d'air au niveau du graveur, et par conséquent provoquer un danger d'émission de monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Le faire pourrait endommager les tuyaux de gaz au niveau des surfaces des graveurs, et provoquer une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- En retirant le Lock Control (contrôle du verrouillage, pour certains modèles), faites-en sorte que les contrôles des surfaces soient dans la position éteinte. Cela empêchera les émissions de gaz involontaires des graveurs.
- N'utilisez pas du film d'aluminium pour recouvrir les grilles ou n'importe quelle partie de la table de cuisson. Le faire pourrait provoquer l'émission de monoxyde de carbone toxique, surchauffer les surfaces de la table de cuisson, et provoquer des risques potentiels d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

ATTENTION OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION Ne couvrez jamais des fentes, des trous, ou des passages de la partie inférieure du four ou une étagère du four totalement avec du matériel comme du film d'aluminium, ou des revêtements de four. Faire cela pourrait bloquer les flux d'air du four et pourrait causer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez jamais du film ou des revêtements du four sur la partie inférieure du four. Ils peuvent bloquer la chaleur de provoquer des risques de fumée ou d'incendie.

- Restez éloigner de la cuisinière lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur pourrait s'échapper et causer des brûlures au niveau des mains, de la tête et/ou des yeux.
- Ne placez jamais les ustensiles de cuisine, les pierres de pizza ou de pâtisseries, ou n'importe quel type de film ou de revêtements au niveau de la place du four au sol. Ces objets pourraient piéger la chaleur ou fondre, en provoquant des dégâts sur le produit, des risques d'électrocution, d'émission de fumée ou d'incendie.

- Placez les étagères du four là où vous le souhaitez quand le four est froid. Si l'étagère doit être déplacée lorsque le four est chaud, Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne laissez pas des objets comme des papiers, des ustensiles de cuisines, ou de la nourriture dans le four quand il n'est pas utilisé. Ces objets stockés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas des objets sur la table de cuisson ou près des aérations du four. Les objets peuvent surchauffer et provoquer un risque d'incendie ou des brûlures.
- Ne grillez jamais de la nourriture lorsque la porte du four est ouverte. Grillez de la nourriture lorsque la porte du four est ouverte n'est pas permis à cause du surchauffage des boutons de contrôles.

Comment déplacez des films de protection et des rubans d'empilement

Saisissez un coin du film de protection soigneusement à l'aide de vos doigts et décollez-le doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets tranchants pour retirer le film de protection. Enlevez tout le film de protection avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour vous assurer qu'aucun dégât n'est causé sur le produit, le moyen le plus sécurisé est d'enlever le ruban adhésif du ruban d'empilement des nouveaux appareils en appliquant un produit ménager. Appliquez-le produit ménager à l'aide d'un vêtement doux et trempé.

NOTE : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les parties. Il ne peut pas être enlevé s'il est réchauffé.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Dans le cas d'une coupure de courant

Dans le cas d'une coupure de courant, le four est impossible à utiliser et aucune tentative devrait être réalisée afin de l'utiliser. Cependant la surface des graveurs du four pourrait être activée à l'aide d'une allumette. A utiliser avec grande prudence, maintenez une allumette allumée près des ports sous la surface du couvercle du graveur, ensuite tournez le bouton dans la position allumée (LITE). Une fois allumée, la surface des brûleurs continuera à fonctionner normalement.

Surface des graveurs

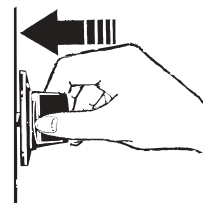
Activez la surface d'un graveur

ATTENTION Les graveurs devraient être utilisés seulement quand ils sont couverts par un ustensile de cuisine. Les flammes du graveur présentent un risque d'incendie ou d'enflamment des vêtements. Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà de l'ustensile de cuisine. Ne pas respecter cela pourrait provoquer des blessures sérieuses.

Assurez-vous que les graveurs soient à leurs emplacements correctes et qu'ils soient totalement assemblés avant d'essayer de les utiliser.

Sélectionnez un graveur et trouvez son bouton de contrôle. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans sa position allumée (LITE).

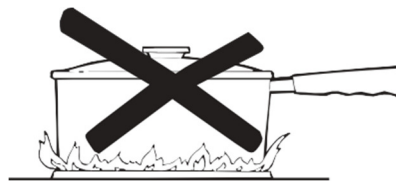
Vous entendrez un clic—Le son d'une étincelle électrique au niveau du graveur. Quand un graveur est tourné sur la position allumée (LITE), tous les graveurs présenteront une étincelle. L'étincellement continuera tant que le bouton reste sur la position allumée (LITE). Une fois que le gas s'est enflammée, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme.



Poussez le bouton et activez le dans le position allumée (LITE)

Sélectionnez la taille des flammes

Surveillez la flamme, pas le bouton, quand vous ajustez la chaleur. Quand un réchauffement rapide est souhaité, la taille de la flamme devrait correspondre à l'ustensile de cuisine que vous utilisez. Des flammes plus larges sur la partie inférieure de l'ustensile de cuisine ne permettront pas un réchauffement plus rapide et peuvent présenter un danger potentiel.



Ces flammes sont trop larges pour la casserole

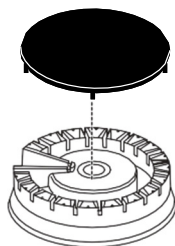
Utilisez la surface des graveurs

NOTES :

- N'utilisez pas le graveur sur une période étendue sans un ustensile de cuisine sur la grille. La finition sur la grille pourrait se décolorer ou s'écailler sans un ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de désassembler un graveur lorsqu'un autre est toujours activé. Cela pourrait endommager le produit.
- Assurez-vous que les graveurs et les grilles soient froides avant de placer votre main dessus, une casserole ou des matériaux de nettoyage dessus.

La taille de l'accessoire de cuisine doit être adapté aux flammes'

Types des surfaces des graveurs



Graveur rond

Utilisez ce graveur pour cuisiner en général.

Votre cuisinière vous offre des commodités, des moyens de nettoyer et une flexibilité pour une large gamme d'usage de cuisine.

Le plus petit graveur est le graveur de mijotage
Un graveur de mijotage manipuler au niveau du LO offre des performances de cuisine précise pour des nourritures délicates comme les sauces qui nécessitent une chaleur de faible intensité.

Graveur ovale (Sur certains modèles)
Utilisez ce graveur pour cuisiner sur la plaque chauffante



Surface des graveurs (suite)

Ustensiles de cuisine de table de cuisson

Aluminium : Ustensiles de cuisine de poids moyen sont recommandés car ils chauffent rapidement et uniformément. Les différentes nourritures cuisent d'une manière uniforme sur une poêle d'aluminium.

Fer inoxydable : Ce métal en lui-même a des pauvres propriétés chauffantes, et est combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux pour améliorer sa distribution de chaleur. Les poêles de métal combiné fonctionnent généralement correctement si elles sont utilisées avec une chaleur moyenne ou comme le fabricant le recommande.

Fer en fonte : S'il est chauffé lentement, la plupart des poêles donneront de bons résultats.

Email : Sous certaines conditions, l'émail de certains équipements de cuisine risque de fondre. Suivez les recommandations du fabricant pour les différentes méthodes de cuisine.

Le verre : Il y a deux types de verre pour ustensiles -- Ceux conçus pour les fours et ceux pour la table de cuisson (casseroles, café et théière). Le verre transmet la chaleur très lentement.

Céramique de verre résistante à la chaleur : Ce matériel peut être utilisé pour la table de cuisson, ou l'intérieur du four. Il transmet la chaleur très lentement et refroidie très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant pour être sûr qu'il puisse être utilisé sur ces types de cuisinières..

Grilles pour la table de cuisson

N'utilisez pas une grille achetée d'occasion pour la table de cuisson de votre équipement. Une grille d'occasion provoquera une combustion incomplète et provoquera des émissions de monoxyde de carbone au-dessus du seuil normal. Cela pourrait être dangereux pour votre santé.



N'utilisez pas ces grilles de table de cuisson

Utilisez un wok

Utilisez seulement un wok avec un dessous plat d'une diamètre de 35,56 cm (14 pouces) ou moins. Confirmez bien que la partie inférieure du wok soit placée correctement sur le foyer.

N'utilisez pas un wok composé d'un plateau en anneau. Placez l'anneau de support sur le graveur ou la grille pourrait causer un dysfonctionnement du graveur, provoquant l'émission de monoxyde de carbone au-dessus de la normale. Cela pourrait être dangereux pour votre santé.



Utilisez un wok à dessous plat



Plaque chauffante (Pour certains modèles)

ATTENTION Risque Incendie

- A utiliser prudemment lorsque vous cuisinez de la nourriture grasse. Un déversement de graisse pourrait provoquer un incendie
- Ne placer jamais des objets sur la plaque chauffante quand elle n'est pas utilisée. De la chaleur provenant des autres graveurs peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.
- Placez et déplacez votre plaque chauffante seulement quand elle est froide que tous les graveurs sont désactivés.

Positionnez la plaque chauffante

La plaque chauffante réversible en fonte (pour certains modèles) et d'aluminium antiadhérent (pour certains modèles) peuvent seulement être utilisées au niveau du centre de la table de cuisson. Pour positionner la plaque chauffante, enlever la grille centrale (s'il y en a une), et remplacez-là avec la plaque chauffante. N'activez pas le graveur central si vous n'êtes pas certains d'avoir placés la plaque chauffante correctement.

Préchauffez votre plaque chauffante

Si votre graveur central est unique et oval, préchauffez votre plaque chauffante durant 2-5 minutes à haute température avant de placer votre nourriture sur la plaque chauffante. S'il y a un double graveur central oval, préchauffez votre plaque chauffante durant 5-10 minutes en haute température (Hi) avant de placer votre nourriture sur la plaque. Une fois sur la plaque chauffante est préchauffée, diminuez la chaleur de votre graveur qui correspond à la table votre plaque chauffante. Pour déterminer le type de graveur, allez à la section des types de graveurs.

Usage de la plaque chauffante d'aluminium antiadhérente (pour certains modèles)

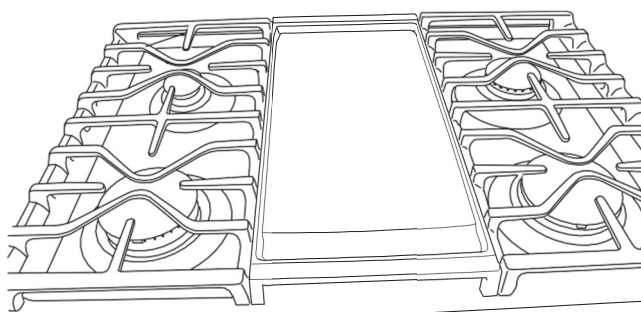
Votre plaque chauffante est munie d'une surface de cuisson très large pour différents types de viandes, de pancakes, et d'autres nourritures préparées à l'aide d'une poêle. Avant de l'utiliser, rincez la plaque à l'aide d'eau chaude et séchez-la totalement.

Précautions pour utiliser la plaque chauffante :

- Ne mettez pas de l'huile sur la plaque chauffante pour une période trop longue. Vous pourriez entacher votre plaque et/ou des marques pourraient apparaître.
- **Ne surchauffez pas la plaque chauffante.** Laissez le graveur de la plaque chauffante sur une haute température durant une période trop longue sans nourriture, peut endommager la protection antiadhérente.
- Utilisez seulement du plastic, du nylon, des ustensiles en bois, ou des outils de cuisine SilverStone® pour éviter la présence de marques et de rayures.
- N'utilisez jamais un couteau ou ne coupez jamais de nourriture sur la plaque chauffante
- N'utilisez pas des ustensiles de métal pointus, ou rugueux, à bord tranchant, cela pourrait endommager la plaque chauffante.
- Stockez la plaque chauffante avec précaution pour éviter les rayures.
- Ne placez pas la plaque chauffante dans un four micro-ondes.
- Si quelque chose s'est déversé sous la plaque chauffante, vous devriez la nettoyer aussi vite que possible pour éviter de cuire des aliments sous la plaque.
- Ne laissez pas de la graisse s'accumuler sous la plaque chauffante, cela pourrait provoquer un risque d'incendie. Nettoyez le dessous de la plaque à l'aide d'une éponge chaude et humide lorsque la plaque chauffante est froide.
- Ne nettoyez pas votre plaque dans un lave-vaisselle
- Pour obtenir des indications pour nettoyer la plaque chauffante, allez à la section de nettoyage de la table de cuisson de ce 1 manuel.

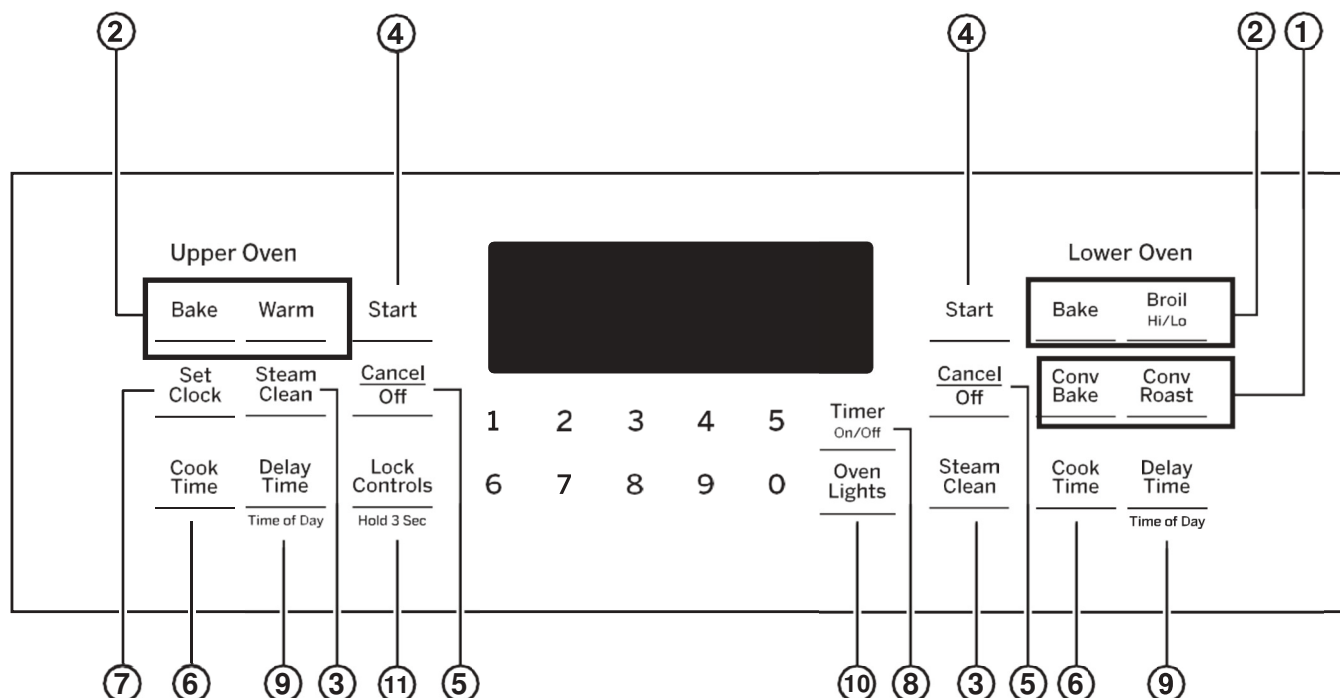
Plaque chauffante d'aluminium anti adhérente

Type de nourriture	Options de cuisson
Bacon/lard	Moyenne
Saucisses de petit déjeuner	Moyenne
Œufs grillés	Basse
Hamburgers	Moyenne-haute
Sandwiches chauds (avec du fromage fondu)	Moyenne
Pancakes/crêpes	Moyenne basse
Tortillas chaudes	Moyenne basse



Remplacez la grille centrale (si elle est là) avec une plaque chauffante d'aluminium non-adhérente

Contrôles du four

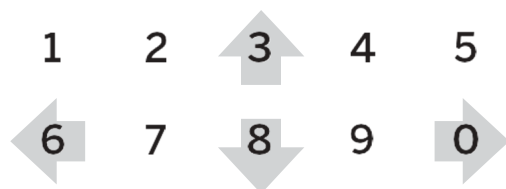


1. **Modes de cuisine à convection** : Les modes de cuisine à convection augmentent la circulation d'air pour améliorer les performances. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four inférieur à les modes à convection suivant : cuisson au four et torréfaction. Consultez la section des modes de cuisine afin d'obtenir plus d'informations.
2. **Modes de cuisine traditionnels** : Votre four inférieur a les modes de cuisine traditionnels suivant : cuisson au four et griller à haute/basse température. Le four supérieur à les modes de cuisine traditionnels suivant : cuisson au four et réchauffer. Consultez la section des modes de cuisine afin d'obtenir plus d'informations.
3. **Nettoyage à vapeur** : Consultez la section de nettoyage du four pour obtenir des informations importantes afin d'utiliser ce mode.
4. **Démarrage** : Le bouton doit être pressé afin de commencer une cuisson, un nettoyage ou l'usage des modes temporels.
5. **Arrêt/Interruption** : Arrêter toutes les opérations sauf l'horloge et le chronomètre.
6. **Temps de cuisson** : Compte le temps de cuisson et interrompt le four quand le temps de cuisson est terminé. Programmez le mode de cuisson et la température désiré, et appuyez sur le bouton de **temps de cuisson**. Utilisez les boutons numérotés pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **démarrer**. Cela peut être seulement utiliser à l'aide de la cuisson au four traditionnelle, à convection et de torréfaction à convection.
7. **Réglez l'horloge** : Réglez l'horloge du four appuyez sur le bouton et de **réglage de l'horloge** et puis utiliser les boutons à chiffre pour régler l'horloge. Puis appuyez **démarrer** pour sauvegarder le temps chois.
8. **Chronomètre active/désactivé** : Il fonctionne comme un chronomètre. Appuyez sur le bouton **chronomètre activé/désactivé** et les boutons numérotés pour programmer le temps en heures et en minutes. Appuyez le bouton de démarrage. Le four continuera à fonctionner quand le chronomètre indiquera 00:00. Pour éteindre le chronomètre appuyez sur le bouton **chronomètre activé/désactivé**.
9. **Temps d'attente** : Les temps d'attentes quand le four sera activé. Utilisez cela pour choisir un temps quand vous voulez que le four démarre. Programmez le mode de cuisine désiré et la température désirée, puis appuyez sur le bouton de **temps d'attente**. Utilisez les boutons chiffrés pour programmer l'heure à laquelle le four s'activera, puis appuyez sur **démarrer**. Un temps de cuisson peut être programmé si vous le désirez. Ceci peut seulement être utilisé avec la cuisson du four traditionnelle, à convection et de torréfaction à convection.
NOTE : La nourriture qui périmé facilement comme le lait, les œufs, le poisson, les garnitures, les farces, la volaille, et le porc ; ne devraient pas pouvoir rester 1 heure ou plus après avoir été cuisiné. La température du lieu de cuisson encourage la prolifération de bactéries dangereuses. Vérifiez bien que les lampes du four soient éteintes, car la chaleur des ampoules accélérera la prolifération de bactéries dangereuses.
10. **Lampes du four** : Activé ou désactivé les lampes du four.
11. **Contrôles du blocage** : Verrouillez les contrôles afin que presser d'autres boutons n'activent pas les contrôles. Pressez et maintenez les boutons de **contrôles du blocage** durant 3 secondes pour bloquer ou débloquer les contrôles. **Interrompre/éteindre** est toujours activé, même quand le contrôle est bloqué.

Caractéristiques spéciales

Il y a de nombreuses caractéristiques spéciales sur votre cuisinière. Pour modifier les options de ces caractéristiques spéciales

- Appuyez sur les boutons inférieurs du four pour la cuisson et griller des aliments en même temps, et maintenez-les jusqu'à ce que le menu des caractéristiques spéciales apparaisse.
- Utilisez les boutons chiffrés **3** ou **8** pour explorer les différentes caractéristiques spéciales jusqu'à ce que le menu des caractéristiques spéciales apparaisse.
- Utilisez le bouton chiffré **0** pour entrer dans le menu des caractéristiques spéciales et explorer les différentes options.
- Une fois que l'option désirée est affichée, appuyez le bouton chiffré **0** pour sauvegarder les options et le bouton **6** pour quitter le menu.



6 = Annuler/Retour, 3 = Haut, 8 = Bas, 0 = Sauvegarder/Devant

Ajustez la température du four

Cette caractéristique spéciale permet au four d'avoir une température ajustable jusqu'à une température chaude de 35°F ou diminuer la température jusqu'à 35°F. Utilisez cette caractéristique, si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez modifier cela. Cet ajustement affecte tous les modes de cuisine sauf celui de griller les aliments.

Entrez dans le menu spécial des caractéristiques comme c'est souligné au-dessus. Explorez les caractéristiques jusqu'à ce que la caractéristique « compensation basse » (Lo offset) soit affichée, pour ajuster la température du four inférieur ; ou que la caractéristique « compensation haute » (Up offset) soit affichée, pour ajuster la température du four supérieur, puis appuyez sur **0**. Utilisez le bouton 3 pour augmenter la température ajustée, ou le bouton 8 pour baisser la température ajustée. Sauvegardez et quittez le menu des caractéristiques spéciales.

Fin du signalement du chronomètre

C'est le thème qui signale la fin du chronomètre. Le thème peut être continu (Cont) ou singulier (bEEp). L'option continue répètera un thème toutes les secondes jusqu'à ce que le bouton de contrôle soit appuyé. L'option singulière sera jouée comme un thème simple jusqu'à la fin du chronomètre. Entrez dans le menu des caractéristiques spéciales comme c'est souligné au-dessus. Explorez les options jusqu'à ce que « fin du thème » apparaisse et appuyez sur **0**. Explorez les options jusqu'à ce que l'option désirée soit affichée. Appuyez sur **0** pour sauvegarder les options et puis sur **6** pour quitter le menu.

Affichage de la température en Fahrenheit ou Celsius

Le contrôle du four est programmé pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez le changer pour utiliser les températures Celsius (C). Entrez dans le menu des caractéristiques spéciales comme c'est souligné au-dessus. Explorez les options jusqu'à ce que « Unité en degré » (deg Unit) soit affichée et appuyez sur **0**. Explorez le menu jusqu'à ce que les caractéristiques désirées soient affichées.

Affichage de l'horloge

Cette caractéristique (active/désactivée) spécifie si l'heure du jour est affichée. Entrez dans le menu des caractéristiques spéciales comme c'est souligné au-dessus. Explorez les options jusqu'à ce que « Affichage de l'horloge » (Clock diSP) soit affichée et appuyez sur **0**. Explorez les options jusqu'à ce que l'option désirée soit affichée. Appuyez sur **0** pour sauvegarder les options et puis **6** pour quitter le menu.

Configuration de l'horloge

Ces caractéristiques spécifient comment l'heure du jour va être affichée. Vous pouvez sélectionner l'option standard avec une horloge de 12 heures ou l'option militaire avec l'affichage d'une horloge de 24 heures. Entrez dans le menu spécial des caractéristiques comme c'est souligné au-dessus. Explorez les options jusqu'à ce que soit affiché « Configuration de l'horloge » (Cloc cFg), puis appuyez sur **0**. Explorez les options jusqu'à ce que l'option désirée apparaisse. Appuyez sur **0** pour sauvegarder et puis **6** pour quitter le menu.

Son et volume

Cette option permet d'ajuster la tonalité du four entre haute (Hi), moyenne (reg), basse (Lo) et silence (oFF). Entrez dans le menu des caractéristiques spéciales comme c'est souligné au-dessus. Explorez les options jusqu'à ce que « son » ("sound") soit affichée et appuyez sur **0**. Appuyez sur **0** pour sauvegarder les options et puis **6** pour quitter le menu. L'option sonore sélectionnée sera jouée une fois que **0** sera pressé.

Conversion automatique des recettes

Cette caractéristique (activée/désactivée) ajuste automatiquement la température des recettes en mode multi cuisson de convection. Entrez dans le menu spécial des caractéristiques comme c'est souligné au-dessus. Explorez les options jusqu'à ce que soit affichée « recette automatique » (Auto Recipe). Appuyez sur **0** pour sauvegarder et puis **6** pour quitter le menu.

NOTE : Cette option ne convertit pas le temps de cuisson, seulement les températures. Cette option n'ajuste pas les températures pour le mode torréfaction à convection.

Mode Sabbat

La caractéristique du mode sabbat est en accord avec des standards choisis par Star K. Certains de ces standards seront notés par le consommateur comme la désactivation des tons, des lampes du four, et les attentes d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage.. Seulement la cuisson continue et la cuisson programmée sont permises dans le mode sabbat. Cuisiner à l'aide du mode Sabbat nécessite deux procédés, premièrement le mode Sabbat doit être sélectionné et ensuite le mode de cuisson doit être sélectionné. Pour les fours doubles, chaque four peut être sélectionné indépendamment en utilisant les boutons correspondants au four supérieur et inférieur.

Sélectionnez le mode sabbat

- Appuyez les boutons de cuisson du four inférieur pour cuire et griller la nourriture jusqu'à ce que le menu des caractéristiques spéciales apparaisse.
- Utilisez les boutons numérotés **3** ou **8** pour parcourir les caractéristiques spéciales jusqu'à ce que «Sabbat» apparaisse et puis appuyez sur le 0. Consultez le graphique avec la section des caractéristiques spéciales pour voir comment les numéros clés sont schématisés.
- Utilisez les boutons numérotés **3** ou **8** pour parcourir les options jusqu'à voir activé ("On") sur l'écran, puis appuyez sur le bouton chiffré **0** pour sauvegarder les options sélectionnées. Appuyez le bouton **6** pour quitter le menu des caractéristiques spéciales. Un crochet "]" apparaîtra sur l'écran pour indiquer que le mode Sabbat est activé. L'horloge ne sera pas affichée. La cuisson continue ou le temps de cuisson peuvent être sélectionnés.

Démarrez une cuisson continue

- Appuyez sur le bouton de **cuisson**
- Si la température désirée est de 350°F, appuyez sur start. Si une température de cuisson différente est désirée, utilisez les boutons chiffrés de 1 à 5, ou le bouton chronomètre pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie, puis appuyez sur Start. Consultez le graphique ci-dessous pour déterminer la configuration des boutons pour sélectionner la température désirée.

Après un certain temps, un second crochet "]" [" apparaîtra sur l'écran pour indiquer que le four chauffe.

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

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

6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures,

0 = 4 heures, contrôles du blocage = 6 heures

Ajustement de la température

- Appuyez le bouton de cuisson, utilisez les boutons chiffrés de 1 à 5, et le bouton du chronomètre (**Timer**) pour sélectionner différentes températures prédéfinies, et appuyez sur Commencer (**Start**)
- Comme aucun retour n'est donné durant le changement de température, un thermomètre pour four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Initiez un temps de cuisson

- Appuyez sur le bouton de cuisson (**Bake**).
- Si la température désirée est de 350°F, utilisez les boutons chiffrés de 6 à 0 pour sélectionner le temps de cuisson. Si la température de cuisson désirée est différente de 350°F, utilisez les boutons chiffrés de 1 à 5 sur le bouton chronomètre (**Timer**) pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie, puis sélectionnez le temps de cuisson. Consultez le graphique sur cette page pour déterminer quelles configurations de temps, de températures de cuisson vous désirez.
- Appuyez sur commencer (Start)

Après un certain temps, un second crochet "]" [" va apparaître sur l'écran et indiquera que le four est en train de chauffer. Quand le temps de cuisine se termine, l'écran retournera à son fonctionnement normal avec un seul crochet "]" [" en indiquant que le four n'est plus en train de chauffer. Aucune tonalité ne pourra être entendue quand le temps de cuisson sera complet.

Quittez le mode Sabbat

Quittez le mode Sabbat devrait être réalisé après que ce dernier soit terminé.

- Appuyez sur **annuler/éteindre** pour désactiver les modes de cuisson en fonctionnement.
- Appuyez sur le bouton **cuire** ou **griller** en même temps, maintenez-les jusqu'à ce que le menu de caractéristiques spéciales apparaisse.
- Utilisez les boutons numérotés **3** ou **8** pour parcourir les caractéristiques spéciales jusqu'à ce que «Sabbat» apparaisse, puis appuyez sur **0**.
- Utilisez les boutons numérotés 3 ou 8 pour parcourir les options jusqu'à ce que l'option éteindre ("OFF") soit affichée et appuyez sur 0 pour sauvegarder les caractéristiques. Appuyez sur le bouton numéroté 6 pour quitter le menu avec les caractéristiques spéciales.

Coupage de l'activation du mode Sabbat

Si une coupure d'électricité arrive durant l'utilisation du mode Sabbath, l'unité retournera au mode Sabbat quand l'électricité sera rétablie, cependant le four retournera à son mode de départ, même si le four était à la moitié d'un cycle de cuisson quand la coupure d'électricité a eu lieu..

Les modes de cuisson

Votre nouveau four à une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Consultez la section des guides de cuisines pour les recommandations selon les nourritures spécifiques. Rappelez-vous, votre nouveau four performera différemment du four que vous avez remplacé.

Cuisson

Le mode pour cuire au four est spécialisé pour cuire au four rôti.. Ce mode utilise principalement la chaleur qui provient du grumeur inférieur, mais aussi celle qui provient du grumeur supérieur pour cuire la nourriture. Quand vous cuisinez des pâtisseries comme des gâteaux, des cookies et des biscuits, préchauffez toujours le four avant. Suivez les recommandations de la recette pour placer la nourriture. Si des directives ne sont pas fournies, placez la nourriture au centre du four. Pour utiliser ce mode, appuyez le bouton de **cuisson**, entrez la température sur les boutons chiffrés, et puis appuyez sur **commencer**.

Réchauffer

L'option réchauffer est seulement accessible sur le four supérieur. Le mode réchauffer est conçu pour conserver la chaleur de la nourriture. Couvrez la nourriture qui doit rester humide, et ne couvrez pas la nourriture qui devrait être croustillante. Préchauffez le four n'est pas nécessaire. N'utilisez pas l'option réchauffer pour réchauffer des nourritures différentes des biscuits apéritifs, des frites ou des céréales secs. Il est aussi recommandé que la nourriture ne reste pas réchauffer plus de 2 heures. Consultez la section des contrôles du four pour obtenir plus d'informations.

Les modes pour griller de la nourriture

Griller est seulement disponible pour le four inférieur. Griller toujours des plats quand la porte du four est fermée. Surveillez la nourriture attentivement quand vous la griller. Soyez prudent quand vous grillez la nourriture sur une position de grille supérieure, car placer la nourriture près du brumeur de gril augmente la présence de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment.

Essayez de la nourriture grillée que vous grillerez normalement. Ajustez la position de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur de la nourriture. Placez la nourriture près du brumeur de gril quand une surface brulée et un intérieur saignant est désiré. Différents types de nourriture épaisse devraient être grillé sur une position de grille inférieure ou en utilisant le mode permettant de griller la nourriture à basse température (Broil Lo).

Griller de la nourriture à haute température

Le mode pour griller de la nourriture à haute température utilise de la chaleur provenant du brumeur supérieur afin de brûler la nourriture. Utiliser ce mode pour des pièces de viande plus épaisse et/ou pour de la nourriture moins cuite à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur le bouton **Griller (Broil)** une fois, et appuyez sur **Commencer (Start)**.

Griller de la nourriture à basse température

Le mode pour griller de la nourriture à basse température utilise une chaleur moins intense provenant du grilleur supérieur, pour cuire la nourriture dans son ensemble en faisant également dorer sa surface. Utiliser ce mode pour des pièces de viande plus épaisse et/ou pour de la nourriture que vous aimeriez cuisiner dans son ensemble. Pour utiliser ce mode, appuyez sur le bouton **Griller (Broil)** deux fois de suite et appuyez sur **Commencer (Start)**. Un préchauffage n'est pas nécessaire quand vous utilisez ce mode.

La cuisson de convection

La cuisson de convection est seulement disponible pour le four inférieur. Le mode de cuisson à convection a pour but de cuisiner sur plusieurs grilles en même temps. Ce mode utilise les mouvements de l'air du ventilateur de convection pour améliorer la régularité de la cuisson. Votre four est équipé d'une conversion des recettes automatiques, il n'est donc pas nécessaire d'ajuster la température quand vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **cuisson de convection (Conv Bake)**, entrez la température avec les boutons numérotés, et appuyez sur **Commencer (Start)**. Préchauffez toujours le four en utilisant ce mode.

Torréfaction à convection

La torréfaction à convection est seulement accessible pour le four inférieur. Ce mode a pour but de rôti des tranches de viande sur un seul gril. Ce mode utilise la chaleur provenant du brumeur inférieur accompagnée de mouvement d'air afin d'améliorer la dorure des aliments et de réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez les aliments d'abord avant la fin du temps suggéré lorsque vous utilisez ce mode, ou utilisez la sonde (sur certains modèles). Pour utiliser ce mode appuyez sur le bouton Torréfaction de Convection (**Conv Roast**), entrez la température avec les boutons numérotés, et appuyez sur **Commencer (Start)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer les aliments avec ce mode.

Étagères du four

Votre four à deux positions pour les étagères, au niveau du four supérieur (A,B) et quatre positions d'étagère au niveau du four inférieur (1,2,3,4). Des positions d'étagères sont recommandées dans le guide de cuisine pour différents types d'aliments. L'ajustement de la position des étagères est une manière d'impacter le résultat de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que la partie supérieure de vos gâteaux, muffins, ou cookies soit cuite d'avantage, essayez de déplacer les étagères du four au niveau de la position supérieure. Si vous pensez que les aliments sont trop cuits au-dessus, essayez de déplacer l'étagère vers le bas la prochaine fois.

En cuisinant différents types de pains sur différentes étagères, assurez vous qu'il y ait assez d'espace entre les pains pour permettre à l'air de circuler. Cela pourrait améliorer l'uniformité de votre cuisson.

Retirez et remplacer des étagères fixes

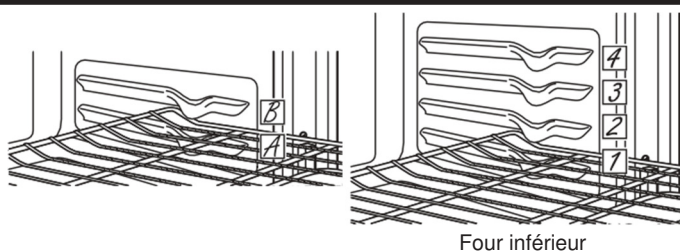
Quand vous déplacez ou retirez des outils de cuisine, tirez l'étagère au niveau de la position de la bosse (position d'arrêt) du support d'étagère.

Pour retirer une étagère, tirez-la dans votre direction jusqu'à ce que vous atteigniez la position d'arrêt, inclinez la partie avant de l'étagère vers le haut, et tirez-la.

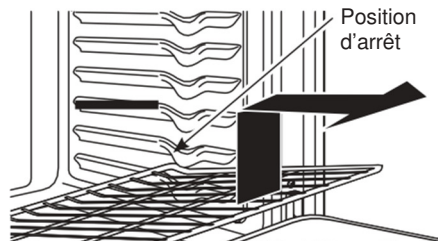
Pour remplacer une étagère, placez l'extrémité courbée de l'étagère sur les supports de l'étagère. Inclinez l'étagère vers le haut et poussez l'étagère jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Puis déposez la partie plate de l'étagère et poussez-la jusqu'au fond du four.

Les étagères pourraient glisser difficilement, surtout après un cycle de nettoyage à vapeur. Pour améliorer les conditions de glissement, utilisez un vêtement doux, ou une serviette en papier avec de l'huile végétale, frottez cette serviette sur les bords de l'étagère et/ou sur les supports de l'étagère.

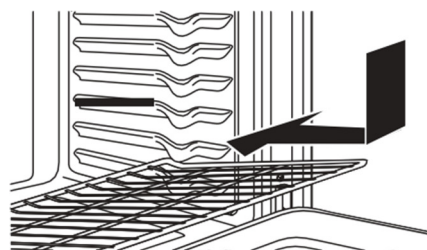
NOTE: Retirez les étagères non utilisées quand vous utilisez le four pour un préchauffage rapide, améliorer l'efficacité et l'optimisation des performances de cuisson.



Four inférieur



Retirer les étagères



Remplacez les étagères

Film d'aluminium et revêtements de four

PRECAUTION

N'utilisez pas n'importe quels types de films ou de revêtements de four pour couvrir la partie inférieure du four. Ces objets peuvent coincer la chaleur ou fondre, et endommager le produit, et provoquer des risques d'électrocution, de fumée ou d'incendie.

Le film d'aluminium peut être utilisé contre les éclaboussures en plaçant une feuille sur la partie inférieure de l'étagère à quelques centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de films que nécessaire et ne couvrez jamais totalement une étagère avec du film d'aluminium. Gardez le film d'aluminium à 1-1/2 pouces des murs du four pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Outils de cuisine

Directives des outils de cuisine

Le matériel, leur terminaison, et la taille des outils de cuisine affectent les performances de cuisson.

Les poêles ternes à revêtement sombre absorbent plus la chaleur que les poêles claires et brillantes. Les poêles qui absorbent d'avantage la chaleur peuvent créer une croûte d'avantage cuite, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des outils de cuisine sombre, vérifiez le temps minimum de cuisson d'abord. Si des résultats non désirés sont obtenus avec ce type d'outils de cuisine, baissez la température de 25°F la prochaine fois.

Les poêles brillantes peuvent produire des aliments cuits plus uniformes comme des gâteaux, des cookies et des galettes.

Les poêles de verre et de céramique chauffent doucement mais bien. Ce type de poêle est bien adapté pour des plats comme les tartes et les crèmes anglaises.

Les poêles d'air isolées chauffent lentement peuvent réduire la cuisson du bas.

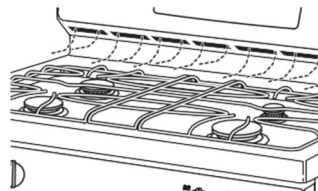
Conservez vos outils de cuisine propre pour avoir une répartition de chaleur homogène.

Les outils de cuisine en grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. Il est recommandé de préchauffer ce type d'outils de cuisine si c'est possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire.

Fentes à air du four

Ne bloquez jamais les fentes (ouvertures d'air) du four. Elles permettent la circulation d'air interne et externe qui sont nécessaire pour permettre au four de garder une température froide et de fonctionner correctement.

Les ouvertures d'air sont localisées à l'arrière de la table de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et en-dessous de la cuisinière.



La localisation et l'apparence des fentes peuvent varier

Guide de cuisine

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDE(S)	FOUR (Supérieur/In férieur)	POSITION(S) DES ETAGERES RECOMMANDES	SUGGESTIONS SUPPLEMENTAIRES
Aliments cuisinés				
Gâteaux à étages, Gâteaux en feuilles, Gâteaux bundt, muffins, pains éclairs, biscuits, Scones sur une étagère	Cuisson dans le four	Inférieur Supérieur	3 B	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants
Gâteaux à étages sur plusieurs étagères	Cuisson à Convection	Inférieur	2 et 4	Assurez-vous qu'il y ait une bonne circulation d'air (Consultez l'image en-dessous).
Gâteaux en mousseline (Aliment des anges)	Cuisson dans le four	Inférieur	2	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants
Galettes, biscuits, Scones sur une étagère	Cuisson dans le four	Inférieur Supérieur	3 B	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants
Cookies, biscuits, Scones sur plusieurs étagère	Cuisson à Convection	Inférieur	2 et 4	Assurez-vous qu'il y ait une bonne circulation d'air
Bœuf & Porc				
Hamburgers	Gril à haute température	Supérieur	B	Utilisez une poêle à griller ; déplacez la nourriture vers le bas pour plus de finesse/moins de brûlés. Surveillez les aliments attentivement.
Steaks & Côtelettes	Gril à haute température	Supérieur	B	Utilisez une poêle à griller ; déplacez la nourriture vers le bas pour plus de finesse/moins de brûlés. Surveillez les aliments attentivement
Rôtis	Cuisson et rôti à Convection	Inférieur	1 ou 2	Ne pas couvrir, utilisez une poêle avec des petits côtés comme une lèchefrite.
Volaille				
Poulet entier	Cuisson et rôti à Convection	Inférieur	1 ou 2	Ne pas couvrir, utilisez une poêle avec des petits côtés comme une lèchefrite
Os dans le blanc de poulet, jambes, cuisses	Gril à haute température Cuisson dans le four	Supérieur Inférieur	A 3	Si l'aliment est pané ou recouvert de sauce, évitez les modes de grill à haute température. Le côté de la peau grille en premier. Surveillez les aliments attentivement quand ils sont grillés.
Blanc de Poulet sans os	Gril à haute température Cuisson dans le four	Supérieur Inférieur	A 3	Surveillez les aliments attentivement quand ils sont grillés
Dinde entière	Cuisson et rôti à Convection	Inférieur	1 ou 2	Ne pas couvrir, utilisez une poêle avec des petits côtés comme une lèchefrite. Surveillez attentivement les aliments quand ils sont grillés.
Blanc de dinde	Cuisson dans le four	Inférieur	3	Ne pas couvrir, utilisez une poêle avec des petits côtés comme une lèchefrite
Poisson	Gril à basse température Cuisson dans le four	Supérieur Inférieur	A 3	Surveillez les aliments attentivement quand ils sont grillés
Casseroles	Cuisson dans le four	Inférieur Supérieur	3 B	
Aliments surgelés				
Pizza, produits à base de pomme de terre, nuggets de poulet, entrées sur une seule étagère	Cuisson dans le four	Inférieur Supérieur	3 B	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants
Pizza, produits à base de pomme de terre, nuggets de poulet, entrées sur plusieurs étagères	Cuisson dans le four	Inférieur	2 et 4	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.

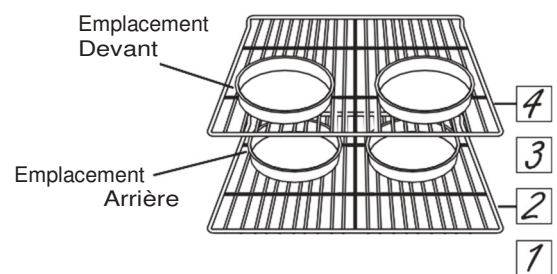
*Lorsque vous cuisinez 4 gâteaux à étages en même temps, échelonnez les poêles comme sur l'image, ainsi les poêles ne sont pas les unes sur les autres.

Cuisez-les aliments totalement pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations

de température minimum pour obtenir des aliments en bonnes conditions peuvent être consultées sur www.IsItDoneYet.gov. Utilisez bien un thermomètre pour aliments afin d'en mesurer la température..

NOTE : Retirez les étagères non utilisées quand vous

voulez préchauffer votre four, cela améliore l'efficacité et optimise les performances de la cuisson.



Partie extérieure de la cuisinière

Assurez-vous que tous les contrôles soient désactivés et que toutes les surfaces soient froides avant de nettoyer les différentes parties de la cuisinière.



ATTENTION

Si votre cuisinière est déplacée pour un nettoyage, un service ou n'importe quelles raisons, assurez-vous que l'outil anti dérapant soit réarmé correctement quand la cuisinière est remplacée. Ne pas respecter ces mesures de précautions pourrait résulter en un basculement de la cuisinière et provoquer de graves brûlures, la mort d'enfants ou d'adultes.

Contrôle du verrouillage

Si vous le désirez, les boutons de commande peuvent être désactivés avant de commencer le nettoyage.

Consultez la section des contrôles du verrouillage de ce manuel.

Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un vêtement humide.

Vous pouvez éventuellement utiliser un nettoyeur de verre.

Nettoyez les souillures plus épaisses à l'aide d'une eau chaude et savonneuse.

Réactivez les boutons de commande après le nettoyage.

Panneau de Contrôle

C'est une bonne idée d'essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation. Nettoyez-le à l'aide de savon doux, d'eau ou avec de l'eau et du vinaigre, rincez-le avec de l'eau propre et polissez-le à l'aide d'un vêtement doux.

N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs, des produits de nettoyages puissants, des tampons de décapage ou des nettoyeurs de four sur le panneau de contrôle. Ils vont endommager les finitions, et également le fer noir inoxydable.

Partie Extérieure du Four

N'utilisez pas des nettoyeurs de four, des nettoyeurs abrasifs, des produits de nettoyages puissants, de la laine de fer. Des tampons de décapage, ou des poudres de nettoyage sur la surface extérieure et intérieure du four. Nettoyez à l'aide d'un savon doux et d'eau, ou avec une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'aide d'eau propre, et séchez les surfaces avec un vêtement doux. Quand vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles soient à la température ambiante et pas directement exposée au soleil.

Si les taches sur les bordures de la porte sont persistantes, utilisez un nettoyant abrasif et humide et une éponge à récurer pour obtenir de meilleurs résultats.

Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides persistants contenant des acides peuvent causer des décolorations et devraient être essuyés immédiatement. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Surfaces Peintes

Les surfaces peintes incluent les côtés de la cuisinière et la porte, la partie haute du panneau de contrôle et le devant du tiroir. Nettoyez ces surfaces à l'aide d'eau et de savon, ou d'une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas des nettoyeurs de four commercial, ni des poudres de nettoyage, ni de la laine de fer, ou des abrasifs durs sur des surfaces peintes, également les surfaces de fer noir inoxydables.

Fer inoxydable excluant le fer noir inoxydable (pour certain modèles)

N'utilisez pas des tampons en laine de fer ; cela rayerait la surface.

Des nettoyeurs avec des acides oxaliques comme ceux de Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ enlèveront les surfaces rouillées, ternies et les petites tâches. Utilisez seulement des liquides de nettoyages sans graviers et frottez dans la direction des lignes de l'éponge à l'aide d'une éponge douce et humide.

Pour nettoyer la surface de fer inoxydable, utilisez de l'eau tiède et savonneuse, ou un nettoyant de fer inoxydable, ou de polissage. Essuyez toujours la surface dans la direction de la fibre. Suivez les instructions de nettoyage pour nettoyer les surfaces de fer inoxydables.

Pour demander des renseignements afin d'acheter des produits de nettoyage incluant les nettoyeurs ou les polissages de fer inoxydable, consultez la section des Accessoires et d'aides aux consommateurs à la fin de ce manuel.

PARTIE INTERIEURE DE LA CUISINIÈRE

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement

Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates et de liquides durables contenant des acides peuvent provoquer des décolorations, et devraient être essuyés immédiatement. Laissez les surfaces chaudes se refroidir, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas des nettoyants de four, des produits de nettoyage puissants, de la laine de fer, ou des tampons rugueux pour nettoyer l'intérieur de votre four. Pour les souillures sur la partie inférieure du four et d'autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, comme les Bar Keepers Friend®, avec une éponge douce. Faites bien attention à ne pas appliquer les nettoyants abrasifs et les éponges abrasifs

Sur la porte en verre, parce que cela rayerait le vernis réfléchissant. L'intérieur du four et les portes en verre peuvent être nettoyés en utilisant un tissu doux et humide avec du savon et de l'eau, ou une solution à base d'eau et de vinaigre. Après avoir nettoyé, rincez à l'aide d'eau propre et séchez le tout avec un tissu doux.

Mode de nettoyage à vapeur

L'option de nettoyage à vapeur est conçue pour nettoyer les souillures légères provenant du four à une température plus douce.

Pour utiliser l'option de nettoyage à vapeur :

1. Démarrez le four à une température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les souillures du four.
3. Versez un verre d'eau sur la partie supérieure du bas du four.
4. Fermez la porte
5. Appuyez le bouton Nettoyage à Vapeur (**Steam Clean**) et appuyez sur Commencer (**Start**)

N'ouvrez pas la porte du four durant 30 minutes, afin que le cycle de nettoyage à vapeur se termine. A la fin du cycle de nettoyage à vapeur, épongez l'eau restante, et essuyez les légères souillures d'humidité présentes sur les murs du four et la porte.

Les étagères

Toutes les étagères peuvent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

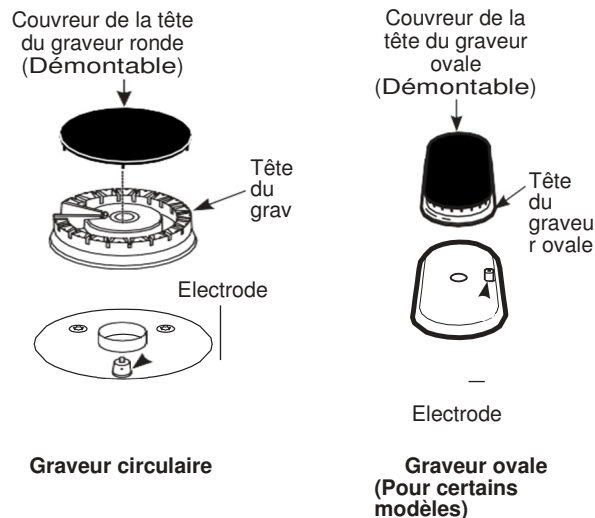
Les étagères peuvent glisser difficilement, surtout après un nettoyage à vapeur. Mettez de l'huile végétale sur un vêtement doux, ou sur une serviette en papier, puis frottez les bords gauches et droites.

Table de cuisson

Démontage de la surface du graveur pour nettoyage

Désactivez tous les contrôles. Laissez la table de cuisson refroidir avant de démonter les grilles et les parties du graveur. Quand vous démontez les couvreurs et les têtes, souvenez-vous de leurs tailles et leurs localisations. Remplacez-les au niveau des même emplacements après les avoir nettoyés.

ATTENTION N'essayez pas de démonter le couvercle du graveur ovale de la tête du graveur



Nettoyez la surface des graveurs

Nettoyage des couvreurs des graveurs

Nettoyez les couvreurs des graveurs, avec de l'eau chaude et savonneuse, et rincez-les avec de l'eau propre. Vous récurerez peut-être à l'aide du tampon plastique de récurage pour retirer les particules de nourriture brûlées. Les couvreurs des graveurs circulaires peuvent éventuellement être nettoyés dans un lave-vaisselle.

Nettoyage des têtes des graveurs

Lavez les têtes des graveurs d'une manière routinière, surtout des débordements qui pourraient obstruer les ouvertures des graveurs. Soulevez les graveurs les graveurs quand ils sont froids. Lavez-les avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les avec de l'eau propre. Pour des souillures plus robustes, utilisez une brosse avec des poils en plastique.

NOTE : N'utilisez pas de la laine de fer ou des tampons à récurer pour nettoyer les parties du graveur qui pourraient être obstruées. Ne nettoyez jamais les têtes de vos graveurs dans votre lave-vaisselle. Le réaliser pourrait provoquer leur décoloration.

Les ports dans les têtes de graveurs doivent rester propre tout le temps, même pour une flamme non-entravée.

Des ports ou des électrodes sales obstrués ne permettront pas au graveur de fonctionner correctement.

Remplacement de la surface des graveurs

Avant de remplacer les couvreurs, les têtes de vos graveurs et la tête ovale/ l'assemblage du couvercle. Retirez l'excès d'eau et permettez aux objets d'être totalement sec.

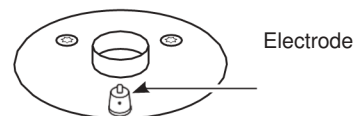
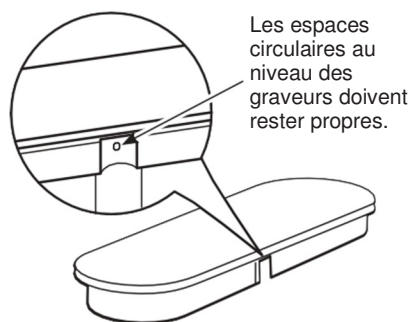
Remplacez les têtes des graveurs à leurs emplacements correctes selon leurs tailles. Assurez-vous que chaque couvercle soit correctement assemblé sur la tête du graveur, comme les images ci-dessous le montrent...



PRECAUTION

Ne manipulez pas la table de cuisson sans toutes les parties du graveur et les grilles en place.

Des débordements autour des électrodes doivent être nettoyés avec soin. Evitez de frapper les électrodes avec quelque chose de solide ou vous pourriez les endommager.



L'électrode de l'allumeurs d'étincelle est exposée quand la tête du graveur est démontée. Quand un graveur est activé en LITE, tous les graveurs s'étincellent. N'essayez pas de désassemblez ou nettoyez les graveurs quand d'autres sont allumés.

Table de cuisson (Suite.)

Grilles des graveurs

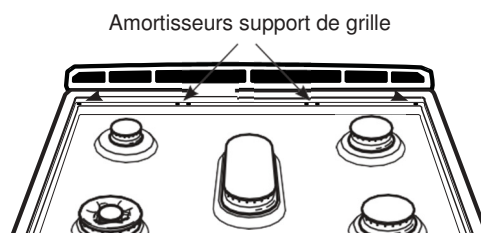
Nettoyage manuel

Les grilles devraient être nettoyées à l'air d'eau chaude et savonneuse, et rincez avec de l'eau propre. Pour ramollir les aliments brûlés, placez les grilles dans une solution contenant ¼-d'une coupe d'ammonium de votre foyer pendant quelques heures. Après, grattez la grille avec un tampon de plastique rugueux humidifié par de l'eau chaude et savonneuse. Rincez correctement et séchez la grille.

Grille des amortisseurs de support

Si des amortisseurs des supports de grille manquent ou sont endommagés, remplacez les parties qui peuvent être obtenues en visitant GEAppliances.ca/en/.

Pour insérer les nouveaux amortisseurs, placez-les coins des amortisseurs simplement au niveau de l'espace de la table de cuisson, et poussez les vers le bas en tournant délicatement l'amortisseur.



Les plaques chauffantes

Plaque chauffante d'aluminium non-adhérent : Evitez de laisser des ustensiles de métal sur la plaque chauffante. Lavez votre plaque chauffante à l'aide d'eau chaude et savonneuse. Si nécessaire, frottez-la avec un tampon en plastique non-abrasif.

Griddle Precautions:

- Si quelque chose s'est déversé sous le plaque chauffante, cela devrait être nettoyée aussi vite que possible afin d'éviter les déversements d'être cuits sous la table de cuisson.
- Ne laissez pas des graisses s'accumuler sous la plaque chauffante, cela peut provoquer des dangers d'incendie. Nettoyez sous le dessous de la plaque chauffante avec de l'eau chaude et savonneuse lorsqu'elle est froide.
- Ne nettoyez pas votre plaque chauffante à l'aide d'un lave-vaisselle.

Les portes

Nettoyage de la porte du four

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas de l'eau s'accumuler dans les orifices ou les fentes de la porte.

Placez du liquide vaisselle des éclaboussures de nourriture cuites sur le verre. Utilisez une lame munie d'un seul tranchant pour nettoyer ces éclaboussures. Ensuite essuyez le tout à l'aide d'un tissu doux pour enlever les résidus, puis séchez le tout.

La zone en dehors du joint peut être nettoyé avec un tampon rugueux de plastique. Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de la porte – il a une très faible résistance aux frottements.

Si vous voyez que le joint se déchire, est effiloché ou endommagé, ou s'il n'est pas placé correctement sur la porte, vous devriez le remplacer.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tâche sur l'espace de circulation du vent est persistante, utilisez un abrasif humide et une éponge rugueuse pour obtenir de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur d'autres surfaces.

Surfaces de fer inoxydables (pour certains modèles)

N'utilisez pas un tampon de laine de fer ; cela rayera la surface.

Pour nettoyer la surface de faire non-adhérente, utilisez de l'eau tiède et savonneuse, ou un nettoyant de fer anti adhérent. Essuyez toujours la surface dans le sens de la surface. Suivez les instructions de nettoyage pour nettoyer les surfaces de fer anti adhérentes.

Pour obtenir plus d'information afin d'acheter des produits de nettoyage comme nettoyants ou des polissages, ou des outils nettoyant le fer anti adhérent. Consultez la section des accessoires et de support au consommateur à la fin de ce manuel.

Maintenance

Remplacement des lampes du four

ATTENTION DANGER D'ELECTROCUTION OU DE BRULURE : Avant de remplacer une lampe du four, désactivez le courant électrique de la cuisinière au niveau du fusible principale ou du disjoncteur. Ne pas le faire pourrait provoquer une électrocution ou une brûlure.

PRECAUTION BURN HAZARD : Le verre recouvrant la lampe devrait être remplacé quand il est froid. Touchez le verre chaud sans protéger les mains, ou avec un tissu humidifier peut provoquer des brûlures.

NOTE : Le verre recouvrant l'ampoule doit être retiré seulement quand il est froid. Porter des gants de latex permet d'accéder à une meilleure adhérence.

Avant de remplacer l'ampoule, déconnectez le courant électrique du four au niveau de son fusible principale ou du disjoncteur. Laissez l'ampoule se refroidir complètement avant de la retirer. Pour votre sécurité ne touchez pas l'ampoule chaude. Si vous le faites, l'ampoule pourrait se casser.

Pour retirer l'ampoule :

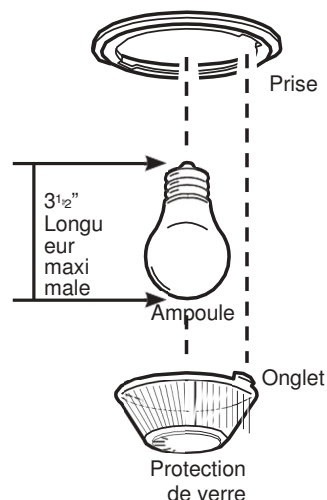
Tournez de $\frac{1}{4}$ la protection de verre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les onglets de la protection de verre soient visibles au niveau de la prise, et tirez la protection. Retirez l'ampoule.

Pour remplacer l'ampoule :

Placez une nouvelle ampoule de 40 watts. Placez les onglets de la protection de verre au niveau des rainures de la prise. Tournez de $\frac{1}{4}$ la protection de l'ampoule.

NOTE:

- Une ampoule de 40 watts est plus petite qu'une ampoule de 40 watts de votre foyer.
- Reconnectez le courant électrique au four une fois que la nouvelle ampoule est installée.
- Pour améliorer l'éclairage au niveau de l'intérieur du vent, nettoyez la protection de verre régulièrement à l'aide d'un tissu humide. Cela devrait être exécuté quand le four est froid.



Décollez la porte du four

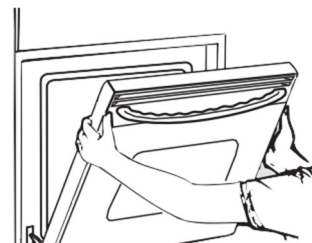
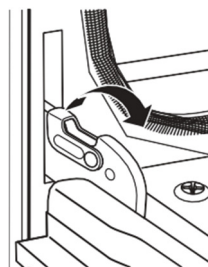
La porte est très lourde. Soyez prudent quand vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas une porte au niveau de son poignet.

Pour retirer la porte :

- Ouvrez totalement la porte.
- Tirez la charnière qui tire la porte vers le haut et éloignez du cadre de la cuisinière pour débloquer la position.
- Maintenez fermement les deux côtés près de la partie supérieure de la porte.
- Fermez la porte jusqu'à ce que sa partie supérieure se trouve à environ 6 pouces de l'écran.
- Soulevez la porte et éloignez-la de l'écran jusqu'à ce que les charnières soient éloignées de l'écran de la cuisinière.

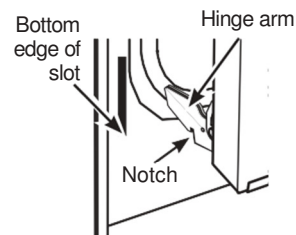
Pour remplacer la porte :

- Maintenez bien les deux côtés près de la partie supérieure de la porte.
- Placez la porte au niveau du même angle à laquelle vous la retirez, posez l'encoche au niveau du côté inférieur de la charnière gauche qui est au bord inférieur de la fente de la charnière gauche.
- Ouvrez totalement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas totalement, les encoches en bas de la charnière gauche ne sont pas placées correctement dans la fente. Soulevez la porte de nouveau et répétez le processus.
- Poussez les charnières de blocage vers le devant au niveau de la cavité et en bas dans la position verrouillée.



- Fermez la porte du four.

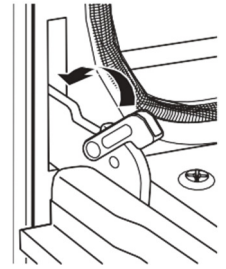
Tirez les charnières vers le haut pour les débloquer.



Laissez l'encoche sur le bord inférieur, au niveau de la fente de l'encoche.

Position pour retirer la porte

Poussez la charnière de verrouillage
vers le bas pour la bloquer



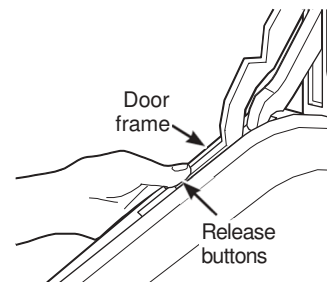
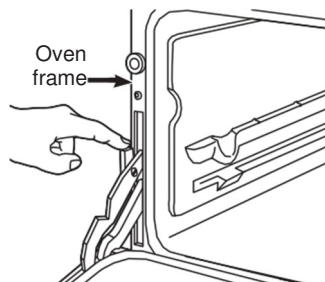
Maintenance

Décollez et placez la porte du four

La porte est très lourde. Faites attention quand vous remplacez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par son poignet.

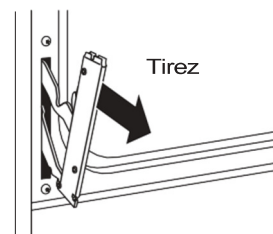
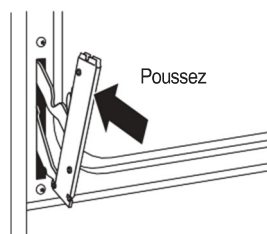
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez totalement la porte.
2. Soulevez au niveau de la charnière de verrouillage dans la direction de l'écran du four jusqu'à ce ça s'arrête
3. Fermez la porte au niveau de 45 degrés (vous sentirez que la porte s'arrête). La charnière de verrouillage rentrera en contact avec le cadre du four.
4. Au niveau des deux côtés de la porte, pressez les boutons de sortie de chaque charnière.
5. Soulevez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en dehors de la charnière.
6. Tirez les bras des charnières légèrement pour libérer la pression des tampons de verrouillage.
7. Poussez les charnières de verrouillage vers le bas de la charnière.
8. Poussez les charnières dans la direction de l'unité pour les fermer.



Pour remplacer la porte :

1. Tirez les charnières vers le bas depuis le cadre du four pour ouvrir la position totalement.
2. Soulevez la porte en direction des charnières de verrouillage en direction de l'écran du four jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Les charnières se libéreront au niveau d'une position de 45 degrés. La charnière de verrouillage rentrera en contact avec le cadre du four.
4. Glissez l'arrière de la porte sur les charnières. Confirmez bien que les boutons ressortent.
5. Ouvrez totalement la porte.
6. Poussez les charnières de verrouillage sur la charnière.
7. Fermez la porte du four.

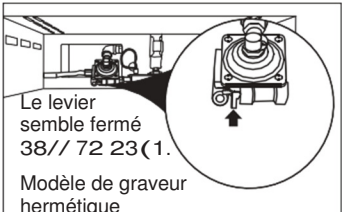


Astuces de dépannage ... Avant d'appeler le service de dépannage

Sauvez du temps et de l'argent ! Premièrement consultez la charge des pages suivantes et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service de dépannage.

Problème	Cause possible	Que faire
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme l'ancien. Y a-t-il une anomalie avec les options de température ?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre ancien four et peut éventuellement cuisiner les aliments différemment.	Pour les premières fois que vous utilisez votre four, suivez les temps de recettes et de température attentivement et suivez les positions de grille recommandées dans le Guide de Cuisine. Si vous pensez toujours que votre four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température afin d'atteindre vos préférences de cuisson spécifiques. Consultez la section des contrôles du four.
Les aliments ne cuisent pas correctement	Les contrôles du four sont mal configurés.	Consultez la section des modes de cuisson
	La position des grilles est incorrecte ou au mauvais niveau	Consultez la section des modes de cuisson et le guide de cuisine
	Usage d'un outil de cuisine incorrecte ou de taille non adaptée	Consultez la section des outils de cuisine
	La température du four doit être ajustée.	Consultez la section des contrôles du four
Les aliments ne se grillent pas correctement	Les contrôles du four sont mal configurés	Confirmez bien que vous avez sélectionné le mode de grill approprié
	Position inadaptée de la grille est utilisée	Consultez le guide de cuisine pour la suggestion de la localisation des grilles.
	Outil de cuisine pas adapté pour griller des aliments.	Utilisez une poêle spécialement conçue pour griller de la nourriture
	Le film d'aluminium sur la poêle n'a pas été couvert correctement ou doit être incisé pour extraire la graisse	Si vous utilisez du film d'aluminium sur la poêle à griller, couvrez-la fermement et ajoutez des entailles conformément à celles des poêles pour permettre à la graisse d'être drainée.
La température du four est trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée	Consultez la section des contrôles du four.
Le four ou/et ses affichages semblent ne pas fonctionner correctement	Un fusible dans votre maison est peut-être endommagé ou le disjoncteur est déclenché.	Remplacez le fusible ou redémarrez le disjoncteur
	Les contrôles du four sont mal configurés.	Consultez la section concernant l'utilisation du four
	Le four est en mode Sabbath	Vérifiez que le four ne soit pas en mode Sabbath. Consultez la section des caractéristiques spéciales.
	L'horloge est désactivée	Consultez les contrôles du four et la section des caractéristiques spéciales.
Son de "crépitement" ou d'éclatement	C'est le son d'un métal qui chauffe ou refroidit durant le temps de cuisson ou le nettoyage	C'est normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, and broiling.	C'est normal.
L'horloge et le chronomètre ne fonctionnent pas correctement	Un fusible dans votre maison est peut-être endommagé ou le disjoncteur est déclenché.	Remplacez le fusible ou redémarrez le disjoncteur
Parfois le four nécessite plus de temps pour préchauffer à la même température	Les outils de cuisine, les aliments, et/ou un nombre élevé de grille est présent dans le four.	Les outils de cuisine, les aliments, et les grilles dans le four auront un impact sur le temps de préchauffage. Retirez les objets en excès pour réduire le temps de préchauffage.
Les lumières du four ne fonctionnent pas	L'ampoule est faible ou ne fonctionne pas correctement	Resserrez ou remplacez l'ampoule. Consultez la section de maintenance pour obtenir les instructions afin de remplacer l'ampoule.
Fumée excessive durant le cycle de nettoyage	Souillure ou graisse excessives	Placez le bouton de la température sur la position désactivée. Attendez jusqu'à ce que la température du four descende en-dessous de la température de déblocage. Essayez l'excès de graisse et redémarrez le cycle de nettoyage.
Forte odeur d'huile ou de brûlé provenant des fentes	C'est normal avec votre nouveau four, et cela disparaîtra avec le temps	Consultez la section de soin et nettoyage. C'est temporaire.

Astuces de dépannage ... Avant d'appeler le service de dépannage

Problème	Cause possible	Que faire
Fumée excessive quand les aliments sont grillés	Aliment trop près du grateur.	Baissez la position de la grille où sont les aliments
"F— et un nombre ou une lettre" clignotent sur l'écran	Il y a une erreur dans le code de fonctionnement.	Appuyez sur Annuler/Eteindre (Cancel/Off). Permettez au four de refroidir durant une heure. Redémarrez le four. Si le code de fonctionnement se répète, déconnectez toutes les connexions électriques du four pendant au moins 30 secondes et reconnectez l'électricité de nouveau. Si le code fonctionnement présente de nouveau une erreur, appelez le service de dépannage.
L'horloge clignote à cause d'une coupure d'électricité	Courant coupé ou qui surchauffe.	Redémarrez l'horloge. Si le four était utilisé, vous devez le redémarrer en appuyant sur Annulé/Eteindre (Cancel/Off) , réglez l'horloge et redémarrez les fonctions de cuisson.
Les contrôles de verrouillage ou de déverrouillage sont activés		If LOC ON appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Oven Controls section.
Les grateurs ne s'activent pas	La prise électrique de la cuisinière n'est pas correctement insérée	Confirmez bien que la prise électrique soit connectée à une prise au sol activée.
	Le fournisseur de gaz n'est pas correctement connecté, ou pas activé.	Consultez les instructions d'installation qui sont accompagnées de votre cuisinière
	Un fusible dans votre maison est peut-être endommagé ou le disjoncteur est déclenché.	Remplacez le fusible ou redémarrez le disjoncteur
	Les parties du grateur ne sont pas remplacées correctement.	Consultez la section de soin et nettoyage de votre cuisinière
	Les fentes près de l'électrode, ou l'allumeur rond près du grateur ovale sont peut-être saturés.	Retirez les grateurs et nettoyez-les. Vérifiez qu'il y a de la nourriture brûlée ou de la graisse au niveau de la zone de l'électrode.
	Résidu d'aliment sur l'électrode.	Polissez légèrement la pointe plate de l'électrode avec une lime à ongle ou du papier de verre jusqu'à ce que ça brille
Les grateurs en haut ne brûlent pas de manière uniforme	Grateur pas assemble correctement.	Confirmez bien que les couvreurs de grateur soient placés correctement. Consultez la section de soin et de nettoyage de la cuisinière.
	Les fentes sur le côté du grateur peuvent potentiellement être saturées.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.
Les flammes du brûleur sont très larges et jaune	Air impropre au ratio de gaz.	Si la cuisinière est connectée à du propane, contactez le technicien qui a installé votre cuisinière ou réalisez une conversion.
Les surfaces des grateurs s'activent, mais la cuisson et le grill non.	Gaz connecté aux grateurs du four est peut-être coupé.	L'interrupteur de gaz est localisé au niveau du régulateur de gaz, près de la ligne d'attachement du gaz de votre cuisinière. Localisez-la et basculez le levier. 
La porte du four semble "tintée" ou a une couleur arc-en-ciel	Le verre du four interne est recouvert d'une barrière de chaleur pour renvoyer la chaleur à l'arrière du four, pour éviter cette perte de chaleur et garder la porte extérieure froide lorsque vous cuisez des aliments.	C'est normal. Pour certaines lumières et sous certains angles, vous pourrez éventuellement voir une tinte ou une couleur arc-en-ciel.

Appareil de Cuisine GA à Gaz Garantie Limitée

GEAppliances.ca/en/

Tous les services de garantie fournis par notre Centre de Service Client (Factory Service Centers), ou par un technicien du service consommateur (Customer Care® technician). Pour programmer un service en ligne, visitez la page www.geappliances.ca/en/support/, **demande d'un service(service-request)** ou appelez GE Appliances au 800.561.3344. S'il vous plaît, préparez votre numéro de série et le numéro de modèle permis quand vous appelez le service.

Réviser votre appareil va peut-être nécessiter l'usage d'une table d'information pour exécuter des diagnostics. Cela donne au technicien de service de l'usine GE Appliances la possibilité de diagnostiquer des problèmes au niveau de votre appareil et de vous fournir de l'aide GE Appliances améliorer ses produits en fournissant des informations sur votre appareil à GE Appliances. Si vous ne voulez pas que des informations vous concernant soient fournies à GE Appliances, veuillez préciser à votre technicien que vous ne voulez pas soumettre vos informations à GE Appliances durant le service.

Pour une période d'un an	MC Commercial Inc. remplacera
Depuis la date où vous avez effectué votre achat	Des parties de la cuisinière qui ne fonctionnent pas à cause d'un problème mécanique ou de main d'œuvre. Durant ce laps de temps d'un an GE Appliances fournira des services gratuits dans votre pour remplacer les parties défectueuses.

Ce que MC Commercial Inc. ne couvrira pas

- Les déplacements de service pour vous enseignez comment utiliser le produit.
- Une installation incorrecte, une livraison, ou une maintenance.
- Une défaillance du produit, s'il est mal utilisé, maltraité, modifié, ou utilisé pour un autre objectif que celui pour lequel il est conçu, ou utilisé d'une manière commerciale.
- Des remplacements de fusibles de votre foyer, ou réenclencher le disjoncteur.
- Les dommages causés au produit par accident, incendie, inondation, ou un événement de force majeure
- Finition endommagée, comme une surface rouillée, une petite tâche non reportée sous 48 h après la livraison.
- Incident ou dommage cause par des défaillances possibles de cet appareil.
- Dégâts causés après la livraison
- Produit non accessible pour assurer les services nécessaires.
- Service pour réparer ou remplacer les ampoules, sauf pour les lampes LED

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seule et unique solution est la réparation du produit comme il est fourni avec cette garantie limitée. Les garanties implicites, incluses les garanties implicites de marchandises ou de conformité pour un but particulier, sont limités à une année ou la plus courte période selon la loi.

Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original, et également aux propriétaires successifs pour les produits achetés pour le foyer utilisés aux USA. Si le produit est localisé dans une zone où le service de GE Appliances n'est pas disponible, vous pouvez éventuellement prendre en charge les frais de voyage ou vous aurez besoin de transporter le produit à une location de service GE Appliances. En Alaska, la garantie limite exclue le prix de livraison ou les appels de service depuis votre foyer.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation d'incident ou de dommages consécutifs. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez éventuellement avoir d'autres droits variant selon les états. Pour savoir quels sont vos droits légaux, consultez le bureau des affaires de votre localité ou de votre état, l'avocat général.

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

Garanties étendues : Procurez-vous une garantie GE Appliances étendue et obtenez des informations sur les promotions spéciales qui sont disponibles quand votre garantie prend toujours effet. Vous pouvez l'acheter en ligne 24h/24h

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

ou appelez le 1-866-277-9842 durant les heures ouvrables. Le service de GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

GARANTIE LIMITE

Collez votre justificatif d'achat ici. C'est la preuve de votre achat original, elle est nécessaire pour obtenir un service sous garantie.

Accessoires

Cherchez-vous quelque chose d'autre ?

GE Appliances offre une variété d'accessoires pour améliorer votre cuisine et votre maintenance.!

Consultez la page du Service au Consommateur pour obtenir les numéros de téléphone et les informations du site internet

Les produits suivants et encore plus sont disponibles :

Accessoires

Etagère de Nickel Plate

Etagère de Nickel Plate

Renforcé

Extension d'Etagère de

Nickel

Poêle à griller (12 3/4 x 1 1/4 x 16 1/2)

Accessoires d'étagère pour
griller

Grille centrale de table de
cuisson

Plaque chauffante
d'aluminium non adhérente

Plaque chauffante de fer
non réversible

Fournitures de nettoyage

CitruShine™ Lingettes de fer non oxydables

Tissu de polissage de fer non oxydable

Dissolvant de graisse brûlé

Service clientèle

Site internet de GE Appliances

Vous avez une question ou nécessitez notre assistance avec votre appareil ? Essayez le site internet GE Appliances Website disponible 24h/24h24 tous les jours de l'année ! Vous pouvez aussi acheter de meilleurs produits de GE et profitez de notre service

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

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre appareil comme vous le souhaitez ! Enregistrez votre produit en ligne à temps facilitera la communication avec le service adéquat sous les termes de votre garantie, si vous en ressentez le besoin. Vous pouvez aussi envoyer de votre carte d'enregistrement pré-enregistré incluse dans la livraison du matériel.

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

Programmez un service

Les services de réparation professionnelles de GE Appliances sont très près de chez vous. Visitez le site internet et programmez votre service comme vous le souhaitez n'importe quel jour de l'année sur le site <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> ou appelez le 800.561.3344 durant les heures ouvrables.

Garanties étendues

Obtenez une garantie étendue de GE Appliances et obtenez des informations sur les promotions qui sont disponibles quand votre garantie prend toujours effet. Vous pouvez l'acheter en ligne à n'importe quel moment. Les services de GE Appliances seront toujours disponibles avec l'expiration de votre garantie sur le site [https://www.geappliances.ca/en/support/purchase e-extended-warranty](https://www.geappliances.ca/en/support/purchase-e-extended-warranty) ou appelez le 1-866-277-984 2 durant les heures ouvrables.

Connexion à distance

Pour obtenir une assistance avec la connexion wifi (pour certains modèles avec une connexion à distance) visitez notre site internet <https://www.geappliances.ca/en/contact-us> ou appelez-le 1 -800-220-6899.

Parties et accessoires

Les individus qualifiés pour fournir leurs propres appareils peuvent avoir des parties et des accessoires, et les envoyer directement à leurs maisons (VISA, MasterCard et les cartes Discover sont acceptés) commandez en ligne 24h/24h tous les jours sur <https://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories> ou par téléphone au 1-800-661-1616 durant les heures ouvrables.

Les instructions contenues dans ce manuel couvrent les procédures que peuvent réaliser n'importe quel utilisateur. Les autres reçues généralement devraient être référées au service personnel qualifié. Une précaution doit être exercée, car un service mal réalisé peut provoquer des manœuvres dangereuses.

Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfaits avec le service de GE Appliances, contactez-nous ou sur notre site internet avec tous les détails inclus comme votre numéro de téléphone, ou écrivez au :

Manager General, Relations avec le consommateur | MC Commercial Inc. Burlington

ON, L7R 5B6 <https://www.geappliances.ca/en/contact-us>