



GE APPLIANCES

CUISINIÈRES

à Gaz et Four Simple

CONSIGNES DE SÉCURITÉ _____ 3

MANUEL DE L'UTILISATEUR

EMPLOI DE LA CUISINIÈRE

En cas de Panne de Courant _____	7
Brûleurs de la Surface _____	7
Plaque de cuisson _____	9
Commandes du Four _____	10
Fonctions Spéciales _____	12
Mode Sabbat _____	12
Modes de Cuisson _____	13
Grilles du Four _____	14
Papier d'aluminium et Revêtements de Four _____	14
Batteries de Cuisine _____	15
Événements _____	15
Guide de Cuisine _____	16

JCGSS61

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cuisinière – Extérieur _____	17
Cuisinière – Intérieur _____	18
Table de Cuisson _____	19
Porte et Tiroir _____	21
Lumière du Four _____	22
Porte du Four _____	23

DÉPANNAGE _____ 24

GARANTIE LIMITÉE _____ 26

ACCÉSSOIRES _____ 31

SERVICE À LA CLIENTÈLE _____ 32

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série:

N° de modèle _____

N° de série _____

ENGLISH
Vous trouverez une
version ENGLISH
sur le site:
GEAppliances.ca

Vous trouverez la plaque signalétique sur la face avant
derrière le tiroir de rangement.

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

MERCI D'INCLUIR LES ÉLECTROMÉNAGERS GE DANS VOTRE MAISON.

Que vous ayez grandi avec les Électroménagers GE ou que ce soit votre premier achat, nous sommes heureux que vous soyez intégrant de la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design utilisé dans tous les Électroménagers GE, et nous pensons que vous le serez aussi. Parmi de nombreux bénéfices, l'enregistrement de votre électroménager nous permet de vous délivrer d'importantes informations et de détails de garantie quand vous en avez besoin.

Enregistrez votre Électroménager GE en ligne maintenant. De nombreux sites utiles et numéros de téléphones sont à votre disposition dans la section Service à la Clientèle de ce Manuel d'Utilisation. Vous pouvez aussi poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans l'emballage.



GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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. Si ces consignes ne sont pas suivies, il pourra en résulter un incendie, un choc électrique, des sévères blessures ou la mort.

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

- Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre électroménager.

- QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

■ N'essayez pas d'allumer un électroménager.

■ 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 pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

- L'installation et l'entretien doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT



⚠ AVERTISSEMENT **Risque de Renversement**

- Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière, ce qui peut entraîner la mort.
- Installez le support anti-renversement au mur ou au sol.
- Enclenchez la cuisinière avec le support anti-renversement en la faisant glisser en arrière afin que le pied soit engagé.
- Enclenchez à nouveau le support anti-renversement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures sérieuses chez les enfants et les adultes.

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

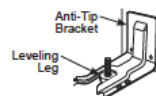
Pour des Cuisinières Autonomes

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 plaque de protection peut 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 anti-renversement est solidement fixé au sol ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support anti-renversement.

Si la cuisinière est déplacée du mur pour n'importe quelle raison, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est bien réenclenchée par le support anti-renversement.

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



Cuisinières Autonomes et
Enfichables

Anti-Tip Bracket Support Anti-
Renversement
Leveling Leg: Pied de Mise à Niveau

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

 AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	
 AVERTISSEMENT NE vous servez JAMAIS de cet électroménager comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.	■ Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un électroménager en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
 ATTENTION ■ Utilisez cet électroménager aux fins prévues et décrites dans ce manuel de l'utilisateur. ■ Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies. ■ Tous les réglages et l'entretien ne doivent être effectués que par un installateur de cuisinières à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. ■ Votre cuisinière est préréglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation au gaz propane. Si ces réglages sont nécessaires, ils doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion. ■ Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la cuisinière pour pouvoir le fermer si nécessaire. ■ Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mis à la terre, conformément au Code National de l'Électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet électroménager. ■ Avant d'effectuer l'entretien, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile en retirant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur. ■ Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter qu'il ne s'enflamme. ■ Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur une cuisinière dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.	 ATTENTION ■ Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de sérieuses blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre. ■ N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, ainsi qu'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 l'élément chauffant ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures des événements, les surfaces situées à proximité de ces ouvertures et aussi les interstices situés autour de la porte de four. ■ Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures. ■ Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale pour la sécurité des aliments, visitez www.IsItDoneYet.gov et 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 sérieuses ou la mort.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE**

Si vous ne le faites pas, vous pourriez déclencher un incendie ou subir de sérieuses 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 d'essence ou autres vapeurs ou de liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet électroménager. 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'électroménager. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de dimension appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique sec ou à mousse à usage général.
- En cas de feu dans le four pendant la cuisson, éteignez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique sec ou à mousse à usage général.
- Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'auto-nettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'auto-nettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures sérieuses.

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

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface à des températures hautes ou élevées. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées et évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles qui correspondent 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 d'allumage (LITE) 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. Autrement, 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 doit être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.
- N'utilisez pas de wok avec 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 (sur 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

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, trous ou passages d'air situés au bas du four et 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. Ceci pourrait piéger la chaleur et entraîner de la fumée ou un incendie.	chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. ■ Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, prenez garde de ne pas toucher les surfaces chaudes. ■ Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer ■ Ne laissez rien sur la surface de cuisson près de l'évent. Ces articles pourraient surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures. ■ Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. À cause du risque de surchauffe des boutons de commande, on ne doit pas faire griller d'aliments avec la porte ouverte.
■ 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 pourraient retenir la	

 AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTO-NETTOYANT	
La fonction d'auto-nettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire:	
■ Ne touchez pas aux surfaces du four pendant l'auto-nettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'auto-nettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des brûlures. ■ Avant d'utiliser le programme d'auto-nettoyage, 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'auto-nettoyage, 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'auto-nettoyage fonctionne mal, éteignez le	four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour 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 bouger le joint. ■ IMPORTANT: Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'auto-nettoyage d'une cuisinière. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

ÉLIMINATION APPROPRIÉE DE VOTRE APPAREIL
Éliminez ou recyclez votre appareil conformément aux Règlements Fédéraux et Locaux. Contactez vos autorités locales pour éliminer et recycler votre appareil de façon respectueuse de l'environnement.

Comment enlever le Film d'Expédition Protecteur et la Bande d'Emballage

Saisissez délicatement avec vos doigts un coin du film d'expédition protecteur et décollez-le doucement de la surface de l'appareil. Ne pas utiliser des objets pointus pour retirer le film protecteur.

Retirez tout le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer qu'aucun dommage n'est causé à la finition du produit, le moyen le plus sûr d'enlever l'adhésif du ruban

d'emballage sur les nouveaux appareils, est l'application d'un détergent à vaisselle liquide ménager. Appliquer avec un chiffon doux et laisser tremper.

REMARQUE: L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut pas être retiré s'il est cuit.

Considérez les options de recyclage pour le matériel d'emballage de votre appareil.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: En cas de panne de courant / Brûleurs de la Surface

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, le four ne fonctionnera pas. N'essayez pas de vous en servir. Il est cependant 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 d'allumage (LITE). Une fois allumés, les brûleurs continueront à fonctionner normalement.

Brûleurs de la Surface de Cuisson

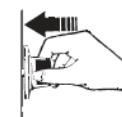
Pour allumer un Brûleur de Surface

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

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

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

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



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

Pour régler la dimension des flammes

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



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile.

Utilisation des brûleurs de surface

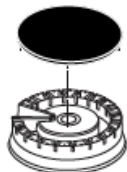
REMARQUES :

- Ne faites pas fonctionner le brûleur longtemps sans casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler ou décolorer sans casserole pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter les brûleurs lorsqu'un des brûleurs est allumé car ceci pourrait endommager l'appareil.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles soient refroidis avant d'y mettre la main, une poignée de cuisine ou des matériels de nettoyage.

Votre cuisinière vous offre convenance, nettoyabilité et flexibilité pour une large gamme d'applications culinaires.

Le plus petit brûleur correspond au brûleur de mijotage. Un brûleur de mijotage utilisé à feu doux (LO) permet d'obtenir de la justesse de cuisson pour les aliments délicats comme les sauces ou les aliments qui ont besoin de cuire à feu doux pendant un long temps de cuisson.

Types de Brûleurs de Surface



Brûleur rond

Utilisez ce brûleur aux fines générales de cuisson. La taille de la batterie de cuisine doit être adaptée aux flammes.



Brûleur ovale (sur certains modèles)

Utilisez ce brûleur sur le grille.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: En cas de panne de courant / Brûleurs de la Surface

Brûleurs de la Surface de Cuisson (Cont.)

Batterie de cuisine sur la cuisinière

Aluminium: Une batterie de cuisine de poids moyen est recommandée car elle chauffe rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle à frire d'aluminium. Utilisez des poêlons à couvercles hermétiques en cuisinant avec de petites quantités d'eau.

Acier inoxydable: Ce métal seul a de mauvaises propriétés pour la chaleur et est normalement combiné avec le cuivre, l'aluminium ou d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les poêles à frire à combinaison de métaux fonctionnent normalement de manière satisfaisante si elles sont utilisées à feu moyen selon les recommandations du fabricant.

Fonte: Si elles chauffent lentement, la plupart des poêles à frire présentent des résultats satisfaisants.

Fer émaillé: Sous certaines conditions, l'émail de certaines batteries de cuisine pourrait fondre. Suivez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour les méthodes de cuisson.

Verre: il y a deux types de batterie de cuisine de verre—celle pour le four seulement et celle pour la cuisson sur la cuisinière (poêlons, café et thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Céramique de verre résistante à la chaleur: Elle sert à la cuisson de surface ou au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les directives du fabricant de la batterie de cuisine pour être certain qu'elle puisse être utilisée avec les cuisinières au gaz.

Grille de dessus de cuisinière

N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière sur vos brûleurs au gaz scellés. Si vous utilisez la grille du dessus de cuisinière sur le brûleur au gaz scellé, cela provoquera une combustion incomplète et donc pourrait mener à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone dépassant les normes admissibles actuelles. Ceci peut être dangereux pour votre santé.



N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière

Utilisation du wok

Nous recommandons d'utiliser un wok de 14 po ou moins à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok soit à plat sur la grille.

N'utilisez pas de wok à fond plat sur un anneau de support. Placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur, menant à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises. Ceci pourrait être dangereux pour votre santé.



Utilisez un wok à fond plat.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Plaque de Cuisson

Plaque de Cuisson (sur 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 de cuisson lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs autour de la plaque de cuisson peut chauffer celle-ci et provoquer un incendie.
- N'installez et n'enlevez la plaque de cuisson que lorsque la plaque de cuisson est froide et que tous les brûleurs de surface sont en position d'arrêt (OFF).

Positionnement de votre plaque de cuisson

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

Pré-chauffage de votre plaque de cuisson

Si le brûleur central de votre cuisinière est un brûleur ovale simple, pré-chauffez la plaque de 2 à 5 minutes au réglage de température élevé (Hi) avant d'y déposer les aliments. Si le brûleur central de votre cuisinière est un brûleur ovale double, pré-chauffez la plaque de 5 à 10 minutes au réglage de température élevé (Hi) avant d'y déposer les aliments. Une fois que la plaque est pré-chauffée, diminuez le feu au réglage de cuisson indiqué dans le tableau correspondant à votre plaque. Pour déterminer le type de brûleur dont vous disposez, reportez-vous à la section « Types de brûleurs de surface ».

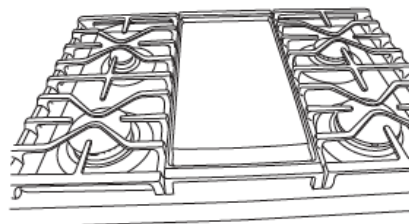
Utilisation de votre plaque de cuisson anti-adhésion en aluminium (sur certains modèles)

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

Précautions à prendre avec la plaque de cuisson:

- N'utilisez pas d'huile pendant de très longues périodes. Des marques y/o lignes permanentes pourraient apparaître sur la surface.
- **Ne surs chauffez pas la plaque de cuisson.** Laisser le brûleur de la plaque de cuisson au réglage de température élevé (Hi) pendant de très longues périodes sans aliments peut endommager le revêtement anti-adhésion.
- N'utilisez qu'ustensiles de cuisine en plastic, nylon, bois ou SilverStone® pour éviter que le revêtement soit rayé.
- N'utilisez pas de couteaux et ne coupez pas d'aliments sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques avec des point ou bords aigus ou rugueux qui pourraient endommager la surface de la plaque de cuisson.
- Conservez soigneusement pour éviter le grattage.
- Ne mettez pas la plaque de cuisson au four à microondes.
- Si quelque chose s'est renversée sous la plaque de cuisson, nettoyez-la aussi vite que possible pour éviter que le produit renversé ne brûle.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque de cuisson, cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous de la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse une fois qu'elle a refroidi.
- Ne lavez pas votre plaque de cuisson au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson dans le four autonettoyant car ceci endommagera le revêtement anti-adhésion. Pour obtenir des instructions pour nettoyer la plaque de cuisson, consultez la section de la Surface de la Cuisinière de ce manuel.

Plaque de cuisson anti-adhésion en aluminium	
Types d'aliments	Réglage de cuisson
Bacon	Med (Moyen)
Chapelets de saucisses	Med (Moyen)
Oeufs Frites	Lo (Bas)
Hambourgeoises	Med (Moyen) – Hi (Haut)
Sandwich (au Fromage Fondant)	Med (Moyen)
Crêpes	Med (Moyen) – Lo (Bas)
Réchauffer des tortillas	Med (Moyen) – Lo (Bas)

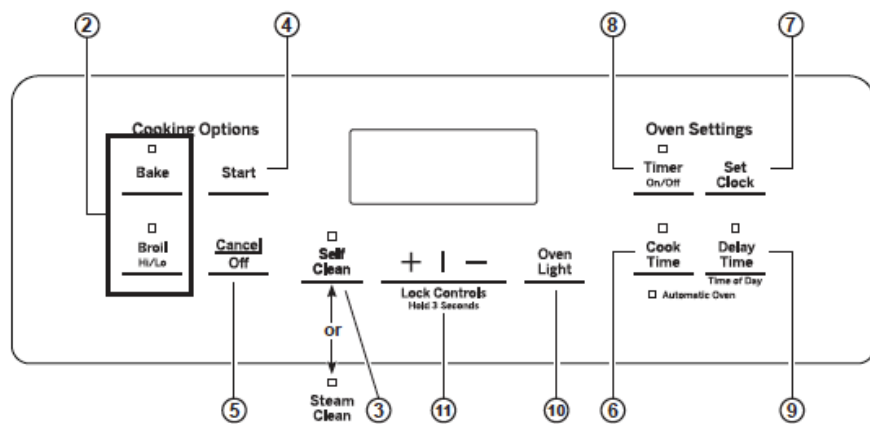


Remplacez la grille centrale (le cas échéant) par la plaque de cuisson anti-adhésion en aluminium.

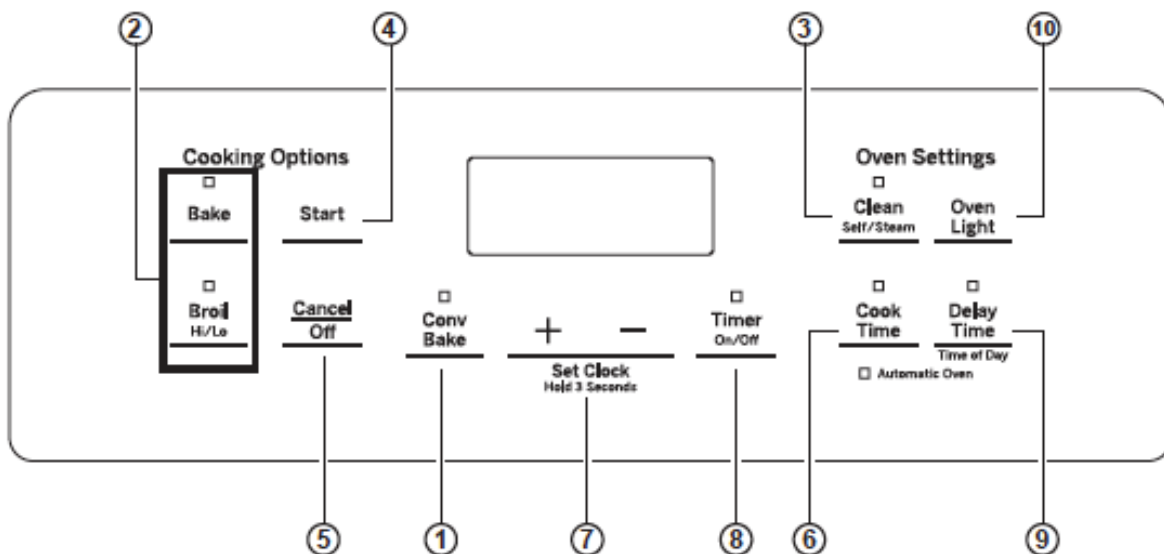
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du Four

Commandes du Four

Sans Convection



À Convection



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du Four

Commandes du four (Cont.)

1. Modes de Cuisson à Convection (sur certains modèles): Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer la performance lorsqu'on cuisine sur de multiples grilles. Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

2. Modes de Cuisson Traditionnelle: Votre four à les modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake (Cuisson), Broil Hi/Low (Griller Vif/Doux). Voir la section Modes de Cuisson pour plus d'information.

3. Nettoyer (sur certains modèles): Votre four a deux modes de nettoyage : Self Clean (Auto-nettoyage) et Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur). Voir la section Nettoyer le Four pour de l'information importante à propos de l'utilisation de ces modes.

4. Start (Mise en marche): Il doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

5. Cancel/Off (Annuler/Éteindre): Il annule TOUTES les opérations du four sauf l'horloge et la minuterie.

6. Cook Time (Temps de Cuisson): Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Programmez le mode de cuisson et température désirés et appuyez sur la touche **Start** (Mise en marche). Puis appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de Cuisson) et utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes. Puis appuyez sur **Start** (Mise en marche). Ceci peut être utilisé seulement avec Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle) et Convection Bake (Cuisson à Convection).

7. Clock (Horloge) : Il règle l'heure de l'horloge du four et l'affichage de l'horloge (sur certains modèles). Pour définir l'affichage de l'horloge (on/off), appuyez une fois sur la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge) (sur certains modèles). Si votre modèle n'inclut pas la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge), consultez la section des Fonctions Spéciales pour obtenir d'instructions pour régler l'affichage de l'horloge. Pour définir le temps d'horloge, appuyez sur les touches + et – et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes ou appuyez sur la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge) jusque l'affichage est clignotant. Appuyez sur les touches + et – pour régler l'horloge. Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour enregistrer l'heure.

8. (Minuterie): Il fonctionne comme une minuterie compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie) et les touches + et – pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start** (Mise en marche). Le four fonctionnera lorsque le compte à rebours est terminé. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie).

9. Delay Time (Mise en Marche Différée): Il retarde la mise en marche du four. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'allume. Appuyez sur la touche **Delay Time** (Mise en Marche Différée) et utilisez les touches + et – pour programmer l'heure pour que le four s'allume. Ensuite appuyez la touche correspondante au mode de cuisson désiré, sur **Start (Mise en marche)**.

Appuyez sur le mode de cuisson et la température désirées, utilisez les touches + et – pour régler la température et puis appuyez sur **Start** (Mise en marche). Après avoir appuyez sur **Start**, le temps de cuisson peut aussi être programme. Après avoir programmé la Mise en Marche Différée, l'heure de mise en marche définie pour le four sera affiché jusque l'heure soit atteinte. À ce moment là, le temps de cuisson (en cas de être programmé) ou la température seront affichés. Delay Time (Mise en Marche Différée) peut être utilisé seulement avec les modes Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle), Convection Bake (Cuisson à Convection) et Clean (Nettoyage).

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction Delay Time (Mise en Marche Différée), les aliments qui s'avarièrent facilement – tel que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc – ne doivent pas être laissées pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson, car ceci pourrait favoriser le développement de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélérera le développement de bactéries nocives.

10. Lumière du Four (sur certains modèles): Il allume ou éteint la lumière du four.

11. Verrouillage des Commandes (sur certains modèles): Il verrouille la commande afin que les touches appuyées ne fassent pas activer les commandes. Appuyez sur les touches + et – pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. **Cancel/Off** (Annuler/Éteindre) est toujours actif, même lorsque la commande est verrouillée.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Fonctions Spéciales / Mode Sabbat

Fonctions spéciales

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

- Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (Cuisson au four) et **Broil** (Gril) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes.
- "SF" s'affiche à l'écran.
- Consultez la section ci-dessous sur la fonction spéciale d'intérêt pour en savoir plus sur la sélection des diverses fonctions.
- Lorsque le changement a été effectué, appuyez sur la touche **Start** (Mise en marche) pour sauvegarder les changements et sortir du menu de fonctions spéciales.

Réglage de la température du four

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

Une fois dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) pour entrer le mode de réglage de la température. Un nombre variant entre 35 et -35 °F s'affiche. Réglez la température désirée à l'aide des touches + et -. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder la valeur d'ajustement de la température.

Arrêt Automatique de 12 Heures

L'arrêt automatique de 12 heures éteint le four après 12 heures d'opération continue. L'arrêt automatique de 12 heures peut être activée ("ON") ou désactivée ("OFF"). Entrez dans le menu de Fonctions Spéciales comme indiqué ci-dessus et appuyez plusieurs fois sur la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge) jusqu'à ce que le réglage désiré est affiché. Si votre modèle n'inclut pas la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge), appuyez plusieurs fois sur la touche **Cook Time** (Temps de Cuisson) jusqu'à ce que le réglage désiré est affiché. Appuyez sur la touche **Start** pour enregistrer le réglage.

Affichage de l'Horloge (Clock Display) (sur certains modèles)

Cette fonction spécifie si l'heure du jour apparaît sur l'affichage. L'affichage de l'Horloge peut être activée ("ON") ou désactivée ("OFF"). Si votre modèle inclut la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge), consultez la section de Commandes du Four pour obtenir d'instructions pour régler l'affichage. Si votre modèle n'inclut pas la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge), entrez le menu de Fonctions Spéciales comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie) une autre fois pour changer le réglage. Appuyez sur la touche **Start** pour enregistrer le réglage.

Vitesse Augmentée ou Réduite

Un certain réglage (par exemple, la température) peut être définie rapidement en appuyant et enfonçant les touches + ou -. Pour régler la vitesse augmentée ou réduite, entrez le menu de Fonctions Spéciales comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur la touche + pour augmenter la vitesse ou appuyez sur la touche - pour réduire la vitesse. Les réglages peuvent varier de 1 (le plus lent) à 5 (le plus rapide). Appuyez sur la touche **Start** pour enregistrer le réglage de vitesse.

Mode Sabbat

La fonction Mode Sabbat respecte les standards présentés par Star K. Seulement la cuisson continue ou la cuisson chronométrée est autorisée dans le mode sabbat. Toutes les tonalités sont désactivées dans le mode Sabbat. Cependant, la lumière du four n'est pas désactivée et donc elle doit être éliminée afin d'assurer qu'elle ne soit pas allumée lorsque la porte est ouverte. Cuisinez avec le mode sabbat est un processus en deux étapes, premièrement le mode sabbat doit être réglé et puis le mode de cuisson doit être réglé.

Régler le Mode Sabbat

Appuyez sur les touches **Bake** (Cuisson) et **Broil** (Griller) simultanément et tenez pendant trois seconds. "SF" s'affiche sur l'affichage. Appuyez sur la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge) jusqu'à ce que "Sab" soit affiché sur l'affichage y puis appuyez sur **Start** (Mise en marche). Si votre modèle n'inclut pas la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge), appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de Cuisson) jusqu'à ce que "Sab" soit affiché sur l'affichage y puis appuyez sur **Start**. Un seul crochet "]" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le mode Sabbat est réglé. La cuisson continue ou la cuisson chronométrée peut maintenant être programmées comme indiqué ci-dessous.

Démarrer une Cuisson Continue

Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson), si la température désirée est de 350 °F. Puis, à l'aide des touches + et -, réglez la température par augmentations de 25 degrés. Puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Après un délai, un second crochet "]" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le four cuit.

Ajuster la Température

1. Appuyez sur **Bake** (Cuisson). Puis, à l'aide des touches + et -, réglez la température par augmentations de 25 degrés. Puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer la température désirée.

Démarrer une Cuisson Chronométrée

Appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de Cuisson). Puis, à l'aide des touches + et -, réglez la température par augmentations d'un minute Appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson) si une température de cuisson autre que 350 °F est désirée. Puis, à l'aide des touches + et -, réglez la température par augmentations de 25 degrés. Puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Après un délai, un deuxième crochet "]" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le four cuit. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage changera à un seul crochet "]" indiquant que le four ne cuit plus.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE:

Mode Sabbat / Modes de Cuisson

Mode Sabbat (Cont.)

Quitter le Mode Sabbat

Quitter le mode sabbat doit être fait après que le Sabbat soit terminé. Appuyez sur **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)** pour terminer n'importe quel mode qui peut fonctionner. Appuyez sur les touches **Bake** (Cuisson) et **Broil** (Griller) simultanément et tenez pendant trois seconds. "SF" s'affiche sur l'affichage. Appuyez sur la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge) jusqu'à ce que "On" soit affiché sur l'affichage y puis appuyez sur **Start** (Mise en marche). Si votre modèle n'inclut pas la touche **Set Clock** (Régler l'Horloge), appuyez sur la touche **Cook Time** (Temps de Cuisson) jusqu'à ce que "On" soit affiché sur l'affichage y puis appuyez sur **Start** (Mise en marche). L'affichage changera d'un seul crochet "]" à l'heure du jour indiquant que le Mode Sabbat a été quitté.

Note pour le Pannes d'Électricité en Modo Sabbat

Si se produit une panne d'électricité, l'unité ne retournera pas au mode Sabbat lorsque l'électricité est restaurée,

Modes de Cuisson

Votre nouveau four vous offre toute une série de modes de cuisson pour vous permettre d'obtenir de meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Consultez la section de la Guide de Cuisine pour obtenir des recommandations pour des aliments spécifiques. Il est important de vous souvenir que votre nouveau four pourrait fonctionner d'une façon différente à votre ancien four.

Cuisson

Le mode de cuisson s'utilise pour cuire ou rôtir. Ce mode emploie de la chaleur de l'élément inférieur. Lorsque vous préparez des aliments cuits tels que des gâteaux, biscuits, et pâtisseries, pré-chauffez toujours le four. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Bake** (Cuisson) et, à l'aide des touches + et -, réglez la température. Puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

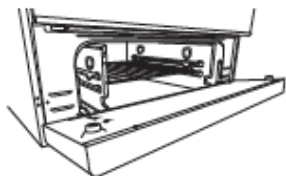
Modes de Rôtissage

Faites toujours le rôtissage avec la porte du four et le tiroir fermés. Surveillez les aliments de près pendant le rôtissage. Soyez prudent lors du rôtissage à la position de la grille supérieure puisque placer des aliments plus près de l'élément de rôtissage augmente la fumée, les éclaboussures, et la possibilité de feux de graisse.

Essayez de rôtir les aliments que vous feriez normalement cuire sur le gril. Ajustez les positions de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur qui arrive aux aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de rôtissage lorsqu'une surface saisie et un intérieur saignant sont désirées. Les aliments plus épais et les aliments qui requièrent être bien cuits doivent être rôtissés sur la position de la grille la plus éloignée du gril ou en utilisant le mode Broil Lo (Griller Doux).

Compartiment de Grillage (sur certains modèles)

Pour mieux griller les éléments, utilisez la position de la grille que situe les aliments le plus près du chauffeur de la grille. Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Veillez à ne pas toucher la porte interne lorsque vous placez les aliments sur le compartiment de grillage et les retirez.



Compartiment de Grillage vers le bas (sur certains modèles)

Broil Hi (Griller Vif)

Le mode Broil Hi (Griller Vif) utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour saisir les aliments. Utilisez Broil Hi (Griller Vif) pour des coupes de viande plus minces et/ou des aliments que vous préférez moins saignants à l'intérieur. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Broil** (Griller) une fois et ensuite appuyez sur **Start** (mise en marche). Il n'est pas nécessaire de pré-chauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Broil Lo (Griller Doux)

Le mode Broil Lo (Griller Doux) utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments minutieusement tout en dorant la surface. Utilisez Broil Lo (Griller Doux) pour des coupes de viande plus épaisses et/ou des aliments que vous aimez bien cuits. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Broil** (Griller) deux fois et ensuite appuyez sur **Start** (mise en marche). Il n'est pas nécessaire de pré-chauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Cuisson à Convection (sur certains modèles)

Le mode de Cuisson à Convection est destiné à cuire sur de multiples grilles simultanément. Ce mode utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de cuisson. Votre four est équipé de Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes), alors il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pré-chauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long pour de multiples grilles que ce qui serait prévu pour une seule grille. Pour utiliser ce mode appuyez sur la touche **Conv Bake (Cuisson à Convection)** et, à l'aide des touches + et -, réglez la température. Ensuite appuyez sur **Start** (mise en marche). Pré-chauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Grilles du Four / Papier d'aluminium et protections pour four

Grilles du Four

Les positions de grille recommandées pour différents types d'aliments sont fournies dans le Guide de Cuisine. Le réglage de la position de la grille est un moyen d'influencer les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des sommets plus foncés sur des gâteaux, des muffins ou des biscuits, essayez de déplacer les aliments d'un étage plus haut. Si vous trouvez que les aliments sont trop cuits sur le dessus, essayez de les déplacer plus bas la prochaine fois. Lors de la cuisson avec plusieurs plats et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y a d'espace suffisant entre les plats pour que l'air puisse circuler. Ceci pourrait améliorer l'uniformité de la cuisson.

Enlever et Remplacer Grilles d'Extension

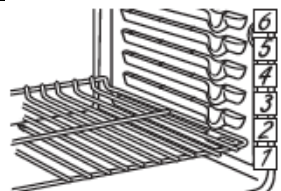
Lorsque vous enlevez et remplacez la batterie de cuisson, tirez la grille vers la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.

Pour enlever une grille, faites glisser la grille envers vous jusqu'à la butée (position d'arrêt), inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez-la.

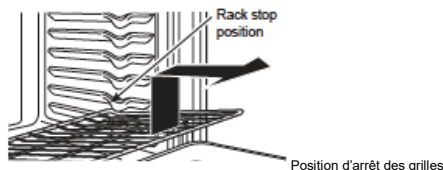
Pour remplacer une grille, placez l'extrémité incurvée de la grille sur les supports de la grille. Inclinez l'avant de la grille et poussez-la jusqu'à la butée. Puis placez la grille à plat et poussez-la jusqu'elle atteint le plus loin dans le four.

Les grilles pourraient être difficiles de glisser, particulièrement après le programme d'auto-nettoyage. Pour améliorer le glissement, utilisez un chiffon doux ou un serviette en papier pour appliquer de l'huile végétale sur les extrémités gauche et droite des grilles et/ou sur les supports des grilles.

REMARQUE: Retirez les grilles non utilisées lorsque le four fonctionne pour que le pré-chauffage soit accéléré, pour une efficacité améliorée et pour une performance optimal de cuisson.



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



Retirer les grilles



Remplacer les grilles

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 pourraient fondre ou retenir la chaleur, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc, 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 des parois du four pour favoriser la circulation de la chaleur.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Batterie de Cuisine / Événements du Four

Batterie de cuisine

Directives pour la Batterie de Cuisine

Le matériel, la finition, et la taille de la batterie de cuisine affectent la performance de la cuisson. Les poêles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent la chaleur plus rapidement que les poêles légères et brillantes. Les poêles qui absorbent la chaleur plus rapidement peuvent donner une croûte plus brune, croustillante et épaisse. Si vous utilisez une batterie de cuisine foncée et recouverte d'un enduit vérifiez les aliments plus tôt que le temps minimum de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de batterie de cuisine, envisagez de réduire la température du four de 25 °F la prochaine fois.

Les moules brillants peuvent produire des pâtisseries telles que gâteaux et biscuits cuites plus également.

Les moules en verre ou en céramique chauffent lentement mais conservent bien la chaleur. Ces types de moules fonctionnent bien pour des plats tels que tartes et crèmes renversées.

Les moules d'air isolé chauffent lentement et peuvent réduire les fonds dorés.

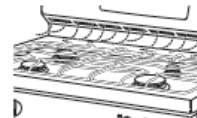
Gardez la batterie de cuisine propre pour encourager un chauffage uniforme.

Les batteries de grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. On recommande de préchauffer ce type de batteries de cuisson. Des temps de cuisson supplémentaires peuvent être requis.

Événements du four

N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire pour que la cuisinière se maintienne froide et pour qu'elle fonctionne bien à une bonne combustion.

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



L'aspect et l'emplacement de l'événement peuvent varier.

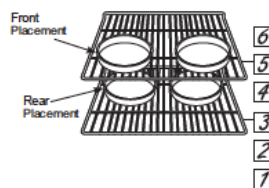
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Guide de Cuisine

TYPE D'ALIMENTS	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) RECOMMANDÉE(S) DE LA/LES GRILLE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Pâtisseries			
Gâteaux à étages, grands gâteaux rectangulaires, gâteaux Bundt, muffins, biscuits pains éclair sur une seule grille	Cuisson	4 ou 5	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Gâteaux à étages* sur de multiples grilles	Cuisson Cuisson à Convection	3 et 5	Assurez un courant d'air convenable (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux mousseline (génoise)	Cuisson	2	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Biscuits, pains briochés, scones sur une seule grille	Cuisson	3 ou 4	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Biscuits, pains briochés, scones sur une seule grille	Cuisson Cuisson à Convection	2 Grilles – 3 et 5 3 Grilles – 2, 4 et 6	Assurez un courant d'air convenable. Changez l'emplacement des aliments partiellement à mesure qu'ils sont cuits afin d'obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.
Bœuf et Pork			
Hambourgeois	Griller Vif (Broil Hi)	6 ou C	Utilisez une poêle à griller; déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Steaks et Côtelettes	Griller Vif (Broil Hi)	6 ou C	Utilisez une poêle à griller; déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez. Centrez les aliments sous l'élément chauffant de grillage.
Rôtis	Cuisson	2 ou 3	Ne les couvrez pas. Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson	2 ou 3	Ne le couvrez pas. Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, pilons, cuises de poulet avec os	Griller Doux (Broil Lo) Cuisson	4 ou B	Si pané ou recouvert de sauce, évitez les modes Griller Vif (Broil Hi). Grillez le côté de la peau vers le bas premièrement. Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez.
Poitrines de poulet désossées	Griller Doux (Broil Lo) Cuisson	4 ou B	Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de grillage et vers le haut pour plus de grillage/dorure lorsque vous grillez.
Dinde entière	Cuisson	1 ou 2	Ne le couvrez pas. Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poitrine de dinde	Cuisson	2 ou 3	Ne le couvrez pas. Utilisez une poêle à bord bas telle qu'une poêle à griller.
Poisson	Griller Doux (Broil Lo)	6 ou C (1/2 pouce d'épais ou moins) 5 ou B (>1/2 pouce)	Surveillez les aliments attentivement lorsque vous grillez.
Casseroles	Cuisson	3 ou 4	
Plats cuisinés surgelés			
Pizza, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, amuse-gueules sur une seule grille	Cuisson	4 ou 5	Utilisez une batterie de cuisine étincelante.
Pizza, produits de pommes de terre, croquettes de poulet, amuse-gueules sur des multiples grilles	Cuisson Cuisson à Convection	3 et 5 2, 4 et 6	Utilisez une batterie de cuisine étincelante. Changez l'emplacement des aliments partiellement à mesure qu'ils sont cuits afin d'obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.

*Lorsque vous faites cuire quatre étages de gâteau à la fois, placez les plats comme indiqué à droite pour que les plats ne soient pas directement placés au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments.

REMARQUE: Retirez les grilles non utilisées lorsque le four fonctionne pour que le pré-chauffage soit accéléré, pour une efficacité améliorée et pour une performance optimal de cuisson.



Emplacement Avant
Emplacement Arrière

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière – Extérieur

Cuisinière – Extérieur

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

	AVERTISSEMENT	Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-renversement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le renversement de la cuisinière, ce qui pourrait provoquer la mort ou des blessures graves chez les adultes et les enfants.
Verrouillage de Control Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage. Consultez le Verrouillage des Commandes dans la section de Commandes du Four de ce manuel. Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.		Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour verre. Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez aucun abrasif quel qu'il soit. Réactivez les touches après le nettoyage.
Tableau de commande C'est une bonne idée d'essuyer le tableau de commande après être utilisé. Essuyez avec un savon doux et de l'eau ou vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux.		N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, des tampons à récurer en plastique ou de nettoyant pour four pour le tableau de commande – ils pourraient endommager la finition, y compris l'Acier Inoxydable Noir.
Extérieur du Four N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, des tampons à récurer en plastique ou de poudre de nettoyage sur l'intérieure ou l'extérieure du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou solution de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux. En nettoyant les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et à l'abri du soleil.		Si une tâche sur l'évent de la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à gratter pour de meilleurs résultats. Des déversements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides pourraient provoquer de la décoloration et doivent être complètement essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces. Puis essuyez et rincez.
Surfaces peintes Les surfaces peintes comprennent les côtés de la cuisinière et 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 excluant l'Acier Inoxydable Noir (sur certains modèles)		
N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Les nettoyants avec acide oxalique tel que Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ élimineront la rouille de surface, la ternissure et petites imperfections. N'utilisez qu'un produit de nettoyage liquide libre de grain et frottez dans le sens des lignes de la brosse 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 toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable, voyez les sections des Accessoires et Support à la Clientèle à la fin de cet manuel.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière – Intérieur

Cuisinière – Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant la fonction de Nettoyage à la Vapeur (Steam Clean) ou le mode de Auto-Nettoyage. Des déversements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides pourraient provoquer de la décoloration et doivent être complètement essuyés immédiatement. Laissez que les surfaces chaudes sont refroidies. Puis ils doivent être nettoyés et rincés.

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 saletés au fond du four et aux autres surfaces émaillées, utilisez un produit abrasif doux contenant d'acide oxalique, tel que Bar Keepers Friend®, avec une éponge qui ne raye pas. Veillez à ne pas appliquer des nettoyants ou des éponges abrasifs à la porte en verre car ceci rayera

le revêtement réfléchissant.

L'intérieur du four et la porte en verre peuvent être essuyés en utilisant un chiffon doux avec du savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez avec de l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux.

Nettoyage à la Vapeur (sur certains modèles)

La fonction du Nettoyage à la Vapeur est destinée à nettoyer des petits débordements dans votre four à une température de nettoyage plus basse que pour l'Auto-Nettoyage.

Pour utiliser la fonction de Nettoyage à la Vapeur :

1. Commencez avec le four à température ambiante.
2. Essuyez la graisse et les saletés de plus 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) et puis appuyez sur **Start/Enter** (mise en marche). 30 minutes seront affichés et commenceront à compter à rebours sur l'affichage dans le mode de **Steam Clean** (Nettoyage à la Vapeur).

Si votre cuisinière inclut le mode de auto-nettoyage ci-dessous, glissez la poignée de verrouillage de porte le plus loin possible. N'ouvrez pas la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, essuyez tout excès d'eau et toute saleté assouplie par l'humidité sur les parois et la porte.

Mode d'Auto-nettoyage (sur certains modèles)

Lisez les Consignes de Sécurité du Four Autonettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le Mode Autonettoyant. L'Auto-Nettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Retirez tous les éléments du four autres que le grillage et les grilles de auto-nettoyage (noir) pendant le programme d'auto-nettoyage. Tous les autres éléments, y compris les grilles nickelées (argent), doivent être retirés. Si les grilles nickelées (argent) restent dans le four pendant le programme d'auto-nettoyage, elles seront affectées. Si n'importe quel type de grille reste dans le four pendant le programme d'auto-nettoyage, la grille pourrait devenir difficile à glisser. Consultez la section sur les Grilles du Four pour obtenir des instructions pour une meilleure performance.

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

Pour utiliser la fonction de Auto-Nettoyage:

1. Commencez avec le four à température ambiante.
2. Essuyez la graisse en excès et les résidus alimentaires du four et de la porte intérieure.
3. Retirez tous les éléments du four. Consultez le Nettoyage de la Surface de Cuisson pour déterminer si vos grilles peuvent subir l'auto-nettoyage et pour obtenir des détails importants sur l'emplacement des grilles.
4. Fermez la porte. Glissez la poignée de verrouillage de porte à gauche le plus loin possible.
5. Appuyez sur la touche **Clean** (Nettoyage). Sélectionnez **Self Clean** (Auto-Nettoyage) et puis appuyez sur **Start/Enter** (Mise en marche). 4 minutes seront affichés et commenceront à compter à rebours sur l'affichage dans le mode de **Self Clean** (Auto-Nettoyage).

Vous ne pourrez pas ouvrir la porte pendant le programme d'auto-nettoyage. La porte restera verrouillée jusqu'à ce que le programme d'auto-nettoyage est terminé et jusqu'à ce que le four n'ait refroidi sous la température de déverrouillage. À la fin du programme d'auto-nettoyage, permettez que le four soit refroidi et essuyez toutes les cendres du four.

Grilles

Toutes les grilles peuvent être lavées avec de l'eau chaude et savonneuse. Grilles emmaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans la cavité pendant l'auto-nettoyage.

Les grilles peuvent être plus difficiles à glisser, surtout après l'auto-nettoyage. Mettez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou une serviette en papier et frottez sur les bords gauche et droit.

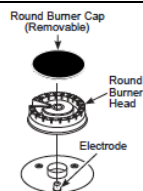
ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Surface de Cuisson

Surface de Cuisson

Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

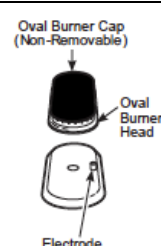
Tournez tous les boutons à la position d'arrêt (OFF). Laissez la table de cuisson refroidir avant de retirer les grilles et les parties des brûleurs. Retenez la position et la taille des couvercles et des têtes lors de leur retrait. Remplacez-les dans la même position après le nettoyage.

AVERTISSEMENT N'essayez pas de retirer le couvercle du brûleur ovale de la tête du brûleur.



Brûleur rond

Couvercle du brûleur rond
Tête du brûleur rond
Électrode



Brûleur ovale (sur certaines modèles)

Couvercle du brûleur ovale (non amovible)
Tête du brûleur ovale
Électrode

Nettoyage des brûleurs de surface

Lavez les couvercles de brûleur dans l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau propre. Vous pouvez frotter avec un tampon à récurer en plastique pour déloger les résidus alimentaires qui ont collé à la cuisson. Les couvercles ronds vont aussi au lave-vaisselle.

Nettoyage des têtes de brûleur

Lavez les têtes de brûleur régulièrement, en particulier à la suite d'un débordement pouvant boucher les orifices du brûleur. Soulevez les brûleurs une fois qu'ils sont refroidis. Lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau propre. Pour les taches récalcitrantes, utilisez une brosse à poils de plastique.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine ni tampons à récurer en acier pour nettoyer les parties du brûleur car cela peut obstruer vaisselle au risque d'une décoloration.

Les orifices de têtes de brûleur doivent être maintenus propres en tout temps afin d'obtenir une flamme uniforme, sans obstacle.

Des orifices ou des électrodes obstrués ou sales empêcheront le brûleur de fonctionner correctement.

Remise en place des brûleurs de surface

Avant de replacer les couvercles, les têtes et l'assemblage tête-couvercle ovale des brûleurs, secouez pour expulser de l'eau excédentaire et laissez-les sécher à fond.

Remplacez les têtes de brûleur à la position appropriée selon leur taille. Assurez-vous que chaque couvercle repose correctement sur la tête de brûleur, comme illustré ci-dessous.



Capuchon
INCORRECTEMENT
placé



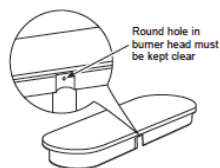
Capuchon
INCORRECTEMENT
placé



Capuchon
correctement
placé

AVERTISSEMENT Ne faites pas fonctionner la table de cuisson sans que toutes les parties et les grilles ne soient en place.

Tout débordement sur ou autour de l'électrode doit être nettoyé soigneusement. Évitez de heurter l'électrode avec un objet dur au risque de l'endommager.



L'orifice rond dans la tête du brûleur doit être



L'électrode de l'allumeur à étincelles est exposée lorsque la tête est retirée. Lorsque le bouton d'un brûleur est tourné à la position LITE, tous les brûleurs produisent des étincelles. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour tandis qu'un autre est allumé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Surface de Cuisson

Surface de Cuisson (Cont.)

Grilles de brûleur

Nettoyage manuel

Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau propre. Pour amollir les résidus de cuisson collés, placez les grilles dans une solution contenant 1/4 tasse d'ammoniac domestique durant plusieurs heures. Frottez ensuite les grilles avec un tampon à récurer en plastique trempé dans l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez.

Autonettoyage (sur certains modèles)

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

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

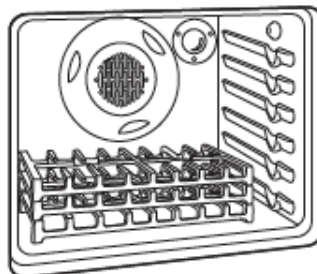
Si votre four est équipé de grilles nickelées (argentées), il est recommandé

de suivre les instructions concernant leur positionnement sur la sole du four. Les grilles de four nickelées argentées ne doivent pas être laissées dans le four durant l'autonettoyage pour éviter qu'elles ne ternissent. Les grilles laissées dans le four pendant l'autonettoyage, quel que soit leur type, peuvent devenir plus difficiles à faire glisser

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

Pour nettoyer vos grilles de brûleur sur la sole du four:

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



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

REMARQUE: Utilisez de prudence lors du retrait des grilles du four à la fin du cycle d'auto-nettoyage. Les grilles peuvent être encore chaudes.

Une fois terminée le cycle d'auto-nettoyage, sortez les grilles avec précaution. Vous remarquerez peut-être des résidus blanchâtres sur les grilles. Essuyez-les avec une éponge humide. Si ces résidus persistent, imbibez l'éponge avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau, puis essuyez les grilles de nouveau.

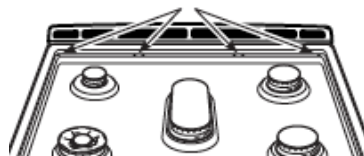
Assurez-vous de remettre les grilles à la bonne position. Elles doivent reposer solidement sur la table de cuisson.

Pare-chocs de support de grille (sur certains modèles)

Si un pare-chocs de support de grille en caoutchouc dans la table de cuisson est manquant ou endommagé, les pièces de rechange sont disponibles en visitant geappliances.com

Pour insérer un nouveau pare-chocs, placez simplement son extrémité conique dans le trou de la table de cuisson et poussez vers le bas tout en tournant délicatement le pare-chocs.

Pare-chocs de support de grille



Plaques de Cuisson (sur certains modèles)

Plaque de Cuisson Anti-Adhésion en Aluminium: Éviter le grattage de la surface de la plaque de cuisson avec d'ustensiles métalliques. Essuyez votre plaque de cuisson avec une solution de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Si nécessaire, frottez avec un tampon en plastique non abrasif.

Précautions à prendre avec la plaque de cuisson:

- S'il y a eu débordement sous la plaque de cuisson, la nettoyer dès que possible pour éviter qu'elle ne « cuise » sur la table de cuisson.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sous la plaque de cuisson car cela pose un risque d'incendie. Nettoyez sous la plaque de cuisson à l'aide d'eau savonneuse dès qu'il a refroidi.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson au four autonettoyant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Porte et Tiroir

Porte et Tiroir

Nettoyage de la porte du four

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas de l'eau en excès pénétrer dans les trous ou les fentes de la porte.

Mettez du liquide vaisselle sur les éclaboussures de cuisson sur le verre. Utilisez une lame de rasoir de sécurité simple face pour le nettoyer. Essuyez ensuite le verre avec un chiffon savonneux pour enlever tout résidu et sécher.

La zone à l'extérieur du joint peut être nettoyée avec un tampon à récurer en plastique rempli de savon. Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de la porte - sa résistance à l'abrasion est extrêmement faible.

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

Nettoyage de l'extérieur la porte

Si une tache sur la garniture de la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge-grattoir pour de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur une autre surface.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de laine d'acier; ça abîmera la surface.

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

Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage, y compris des nettoyants pour appareils en acier inoxydable ou des produits d'entretien, consultez les sections sur les Accessoires et le Support à la Clientèle à la fin de ce manuel.

Tiroir de rangement amovible (sur certains modèles)

Le tiroir de rangement est un bon endroit pour ranger les ustensiles de cuisine et les ustensiles de cuisson. Ne stockez pas de matières plastiques ou inflammables dans le tiroir.

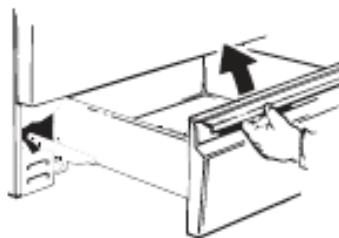
Le tiroir de rangement peut être retiré pour le nettoyage sous la cuisinière. Nettoyez le tiroir de rangement avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de tampons à récurer.

Retrait du tiroir de stockage :

1. Tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Continuez à tirer le tiroir vers le haut jusqu'à ce qu'il soit détaché de la cuisinière.

Remplacement du tiroir de stockage :

1. Reposez le rail du tiroir sur les butées de la cuisinière.
2. Poussez en arrière jusqu'à ce que le tiroir est situé à sa place.
2. Faites glisser le tiroir à fond du four.



Le tiroir de rangement peut être déplacé pour faire le nettoyage sous la cuisinière.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Lumière du Four

Lumière du Four

⚠ Avertissement RISQUE DE CHOC OU DE BRÛLURE: Avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière du fusible principal ou du panneau disjoncteur. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou une brûlure.

⚠ Attention DANGER DE BRÛLURE: Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher une vitre chaude à mains nues ou avec un chiffon humide peut provoquer des brûlures.

REMARQUE: Le couvercle en verre doit être retiré lorsqu'il est refroidi. Le port de gants de latex peut offrir une meilleure adhérence. Avant de remplacer l'ampoule, débranchez l'alimentation électrique au four dans le fusible principal ou le disjoncteur. Laissez l'ampoule refroidir complètement avant de le retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas l'ampoule chaud avec un linge humide. Ceci pourrait casser l'ampoule.

Pour retirer l'ampoule:

Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'un quart de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle en verre se retirent des rainures de la douille et tirez du couvercle. Retirez l'ampoule.

Pour remplacer l'ampoule:

Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule d'électroménager de 40 watts. Insérez les languettes du couvercle en verre dans les rainures de la douille: Tournez le couvercle de l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre d'un quart de tour.

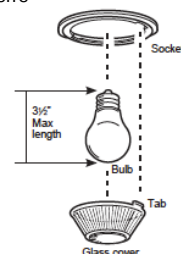
REMARQUE:

■ Une ampoule d'appareil de 40 watts es plus petite qu'une ampoule domestique standard de 40 watts.

■ Rebranchez l'alimentation électrique au four one fois que la nouvelle ampoule soit installée.

■ Pour une meilleure lumière a l'intérieur du four, essuyez le couvercle en verre souvent avec un chiffon humide. Ceci doit être fait lorsque le four est complètement froid.

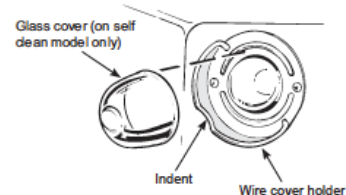
Socket = Douille
Max Length = Longueur Maximale
Bulb = Ampoule
Tab = Languette
Glass Cover = Couvercle en Verre



⚠ Attention Avant de remplacer l'ampoule du four, débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière du fusible principal ou du panneau disjoncteur. Assurez-vous que le couvercle et l'ampoule soient complètement froids. L'ampoule de lumière du four est recouverte avec un couvercle en verre amovible soutenu à sa place avec un fil sous la forme d'un anneau. Retirez la porte du four, si désiré, pour atteindre le couvercle facilement. Consultez la section de Soulèvement de la Porte du Four pour obtenir des instructions détaillées pour retirer la porte du four.

Remplacement de l'ampoule:

1. Débranchez l'alimentation électrique a la cuisinière.
2. Tenez le couvercle en verre stable pour qu'il ne tombe pas lorsqu'il est libéré.
3. Glissez-le près de l'encoche du support de couvercle jusqu'au couvercle est libéré. Ne retirez aucun vis pour libérer le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule avec une ampoule pour appareil domestique. Ne touche pas l'ampoule lorsqu'elle est chaude avec la main ou avec une linge humide. Retirez seulement l'ampoule lorsqu'elle est froide.
5. Tenez le couvercle en verre stable sous la nouvelle ampoule.
6. Tirez du support du protège-câble près de l'encoche jusqu'au l'encoche dans le support du protège-câble est placé dans l'encoche du couvercle en verre.
7. Rebranchez l'alimentation électrique à la cuisinière.



Couvercle en verre (un seule modèle)
Encoche
Support du protège-câble

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: PORTE du Four

Porte du Four

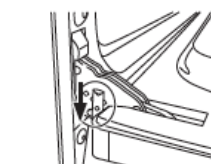
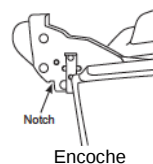
La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne pas soulever la porte par la poignée.

Pour retirer la porte:

1. Ouvrez complètement la porte.
2. À chaque charnière, glissez la charnière vers le haut et assurez qu'elle une position complètement élevée.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près de la poignée.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 pouces du cadre de la cuisinière.
5. Soulevez la porte et éloignez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes du châssis.

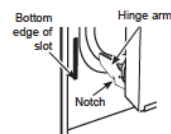
Pour remplacer la porte:

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près de la poignée.
2. Avec la porte dans le même angle que la position de retrait, posez l'encoche sur la face inférieure du bras de la charnière gauche sur le bord inférieur de la fente de la charnière gauche. L'encoche du bras de la charnière doit être complètement insérée dans le fond de la fente. Répétez pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches au bas des bras de charnière ne sont pas correctement positionnées. Soulevez la porte de la cuisinière et répétez l'Étape 2.
4. Poussez les verrous de la charnière vers la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Pour retirer la porte:

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez sur la charnière, verrouillez-la et éloignez-la du cadre de la cuisinière jusqu'à la position déverrouillée.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près du haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 pouces du cadre de la cuisinière.
5. Soulevez la porte et éloignez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes du châssis.



Reposez l'encoche sur le bord inférieur de la fente de la charnière



Bas du bord de fente

Bras de charnière

CONSEILS DE DÉPANNAGE

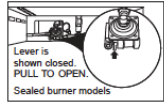
Avant d'appeler le service

Gagnez du temps et de l'argent! Consultez d'abord les tableaux des pages suivantes et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.

Problème	Causes possibles	Qu'est ce qu'on Fait
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. Donc, il peut cuire les aliments différemment.	Pour les premières utilisations, suivez avec soin vos temps et températures de cuisson et utilisez les positions des grilles recommandées dans la Guide de Cuisine. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez régler la température en fonction de vos préférences de cuisson. Consultez la section de Commandes du Four.
La nourriture ne cuit pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Modes de cuisson.
	La position d la grille est incorrecte ou la grille n'est pas de niveau.	Voir la section Modes de cuisson et le Guide de Cuisine.
	Mauvais ustensiles de cuisine ou de taille inadéquate utilisés.	Voir la section Ustensile de Cuisine
	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de grill approprié.
	Position incorrecte de la grille utilisée.	Voir le Guide de Cuisine pour des suggestions de position de grille
	Ustensile de cuisine non adaptée à la cuisson au grill.	Utilisez une casserole spécialement conçue pour la cuisson au grill.
	La feuille d'aluminium utilisée sur la lèche-frite n'a pas été correctement installée et fendue pour égoutter la grasse.	Si vous utilisez du papier aluminium sur la lèche-frite, enveloppez fermement et conformez-vous aux fentes du moule pour permettre que la grasse soit égouttée.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température doit être ajustée.	Consultez la section de e Commandes du Four.
Le four et/o l'affichage semblent ne pas fonctionner	Un fusible dans votre maison est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Utilisation du four.
	Un seul crochet "J" apparaît sur l'affichage.	Appuyez sur les touches Bake (Cuisson) et Broil (Griller) simultanément et tenez pendant trois seconds. "SF" s'affiche sur l'affichage. Appuyez sur la touche Set Clock (Régler l'Horloge) jusqu'à ce que "On" soit affiché sur l'affichage y puis appuyez sur Start (Mise en marche). L'affichage changera d'un seul crochet "J" à l'heure du jour.
	L'horloge n'est pas activé	Consultez la section de Commandes du Four et Fonctions Spéciales.
Son "crépissant" ou "éclatant"	Ceci est le son du métal chauffant et refroidissant pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un bruit de "claquement" lors de l'utilisation de mon four?	Votre cuisinière a été désignée pour maintenir un contrôle strict sur la température de votre four. Vous pouvez sentir les éléments chauffants de votre four faire « clic » de plus souvent que pour des fours plus anciens pour avoir de mieux résultats pendant la cuisson, grill et les cycles de autonettoyage.	C'est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible dans votre maison est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
Parfois, le four prend plus de temps pour pré-chauffer à la même température	Batterie de cuisine, de la nourriture et/ou nombre de grilles dans le four.	La batterie de cuisine, la nourriture et les grilles dans le four influencera le temps du four à pré-chauffer. Retirez les éléments pour réduire le temps de pré-chauffage.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal serrée ou défectueuse.	Resserrez ou remplacez l'ampoule. Consultez la section d'Entretien pour obtenir des instructions pour replacer l'ampoule.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température est trop élevée pour définir l'opération d'auto-nettoyage.	Permettez au four de refroidir et réinitialiser les paramètres.
	Les commandes du four sont mal réglées	Consultez la section d'Entretien et Nettoyage.
Fumée excessive pendant le nettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez OFF sur le Bouton de Température du Four. Permettez au four de refroidir sous la température de déverrouillage. Ouvrez les fenêtres pour faire sortir la fumée de la pièce. Essuyez l'excès de saleté et réinitialiser le cycle de nettoyage.
Le four n'est pas propre après le cycle de nettoyage	Les commandes du four sont mal réglées	Consultez la section d'Entretien et Nettoyage.
	Le four était vraiment sale	Essuyez complètement toutes les débordements avant de commencer le cycle de nettoyage. Les fours trop sales pourraient avoir besoin d'un auto-nettoyage additionnel.
"Brûlant" ou odeur "huileuse" Émise de l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et va disparaître avec le temps.	Pour accélérer le processus, définissez un cycle d'auto-nettoyage. Consultez la section d'Entretien et Nettoyage. Cette situation est temporaire.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service

Fumée excessive pendant la cuisson au grill	Nourriture trop proche de l'élément du brûleur.	Abaissez la position de la grille.
La porte du four ne s'ouvre lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'a pas descendu sous la température de verrouillage.	Permettez au four de refroidir sous la température de déverrouillage.
"LOCK DOOR" (porte verrouillée) clignote dans l'affichage	Le cycle de auto-nettoyage ou de nettoyage à la vapeur a été sélectionné, mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
"F- et un nombre ou une lettre" clignote à l'écran.	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur le bouton Cancel/ Off (Annuler / Éteindre). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code de fonction est répété, coupez l'alimentation vers le four pendant 30 secondes au minimum et puis rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur de fonction est répété à nouveau, appelez le service.
Horloge clignotant à cause de panne de courant	Panne de courante ou surtension	Réinitialisez l'horloge. Si le four était en usage, réinitialisez-le en appuyant la touche Cancel/ Off (Annuler / Éteindre), réglant l'horloge et réinitialisant la fonction de cuisson.
Les Commandes de Verrouillage ou la fonction de Verrouillage de Commande son activés.		Si LOC ON apparaît dans l'affichage, le commande de la cuisinière es verrouillé. Désactivez cette fonction pour utiliser la cuisinière. Consultez la section de Commandes du Four.
Les brûleurs ne s'allument pas	La prise de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la prise d'alimentation électrique est branchée dans un circuit correctement mis à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou mise en circuit.	Consultez les instructions d'installation qui accompagnaient votre cuisinière.
	Un fusible de votre maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les éléments du brûleur n'ont pas été remplacés correctement.	Consultez la section d'Entretien et Nettoyage de la cuisinière.
	Les fentes de brûleur proches de l'électrode ou l'orifice rond sur le brûleur ovale sont peut-être bloqués.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode en recherchant des résidus d'aliments carbonisés ou de la grasse. Consultez la section d'Entretien et Nettoyage de la cuisinière.
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément.	Les électrodes sont sales avec résidus d'aliments.	Essuyez doucement le bout plat de l'électrode avec un lime à ongles ou papier de verre jusqu'à devenir brillant.
	Le brûleur n'est pas bien installé.	Assurez-vous que les chapeaux du brûleur sont installés correctement. Consultez la section d'Entretien et Nettoyage de la Cuisinière
Les brûleurs inférieurs ne brûlent pas uniformément.	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs pour les nettoyer. Consultez la section d'Entretien et Nettoyage de la Cuisinière.
	Le rapport air-gaz n'est pas correcte.	Si la cuisinière est branchée au gaz propane, contactez le technicien qui a installé votre cuisinière ou fait la conversion.
Les brûleurs de surface sont allumés, mais les brûleurs pour la cuisson et grill ne sont pas allumés	Le gaz pour les brûleurs du four est peut-être désactivé.	Le robinet à gaz est placé sur le régulateur de gaz près de la connexion de la ligne de gaz à votre cuisinière. Localisez-le et actionnez le levier.  Le levier est montré fermé. TIREZ-LE POUR OUBRIR. Modèles avec des brûleurs scellés
Le verre de la porte de mon four semble être "teinté" ou avoir une couleur "arc-en-ciel".	Le verre du four intérieur est recouvert d'une barrière thermique qui reflète la chaleur dans le four pour éviter la perte de chaleur et gardez la porte extérieure fraîche pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certaines lumières ou certains angles, vous pouvez voir cette teinte ou couleur de l'arc-en-ciel.
Le tiroir ne glisse pas en douceur	Le tiroir n'est pas aligné.	Ouvrez complètement le tiroir et poussez-le jusqu'au fond. Consultez la section d'Entretien et Nettoyage de la Cuisinière.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids ou redistribuez le contenu du tiroir.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie Limitée de GE Appliances pour la cuisinière au gaz

GEAppliances.ca/en/

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de Réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le site geappliances.ca/en/support/service-request ou appelez GE Appliances au (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 pourrait nécessiter de l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation de GE Appliances de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide GE Appliances à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à GE Appliances, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à GE Appliances Commercial au moment de la réparation.

Pendant un période de	MC Commercial 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 , GE Appliances fournira aussi, sans frais , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que MC Comercial ne prend pas en charge:

- 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 de l'appareil lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, modifié ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage à l'appareil 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 appareil 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 l'appareil dans le cadre de cette Garantie Limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude de l'appareil à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent des appareils achetés en vue d'une utilisation domestique au CANADA. Si le produit se situe dans une zone où aucun Réparateur Agréé par GE Appliances n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter l'appareil à un atelier de réparation agréé par GE Appliances.

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, communiquez avec le bureau des relations de votre région ou province ou avec le Procureur Général de votre région.

**Garant : MC Commercial Inc.
Burlington, Ontario. LR7 5B6**

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

ACCESSORIES

Accessoires

Vous cherchez quelque chose de plus?

GE Appliances offre une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page du Support à la Clientèle pour les numéros de téléphone et les informations sur le site Web.

Les produits suivants et plus sont disponibles:

Accessoires

Nickel Flat Rack

Reinforced Nickel Flat Rack

Self Clean Flat Rack

Nickel Extension Rack

Self Clean Extension Rack

Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

Roasting Rack Accessory

Cooktop Center Grate

Nonstick Aluminum Griddle

Reversible Cast-Iron Griddle

Produits de Nettoyage

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Polishing Cloth

Burnt-On Grease Remover

SERVICE À LA CLIÈNTELE

Service a la Cliènteles

Site Web GE Appliances

Vous avez une question ou avez besoin d'aide avec votre appareil ? Essayez le site Web de GE Appliances 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter des produits GE Appliances plus performants et profiter de tous nos services d'assistance en ligne conçus pour votre commodité. **GEAppliances.ca/en**

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance ! L'enregistrement du produit permettra une communication améliorée et un service rapide conformément aux conditions de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également envoyer la carte d'inscription pré-imprimée incluse dans l'emballage.

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

Horaires

Le service de réparation expert GE Appliances est à deux pas de votre porte. Allez en ligne et planifiez votre service à votre convenance n'importe quel jour de l'année. <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> ou appelez le

1-800.561.3344 pendant les heures normales de travail

Prolongations de garantie

Achetez une garantie prolongée de GE Appliances et découvrez les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment. GE Appliances Services sera toujours là après l'expiration de votre garantie. www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty. ou appelez le 1-800.561.3344 pendant les heures normales de travail

Connectivité à distance

Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à l'adresse **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** ou appelez le **800.220.6899**.

Pièces et accessoires

Les personnes qualifiées pour entretenir leurs propres appareils peuvent avoir des pièces ou des accessoires envoyés directement à leur domicile.

(Les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne aujourd'hui 24 heures par jour.

<https://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories> ou par téléphone au 1-800-661-1616

pendant les heures de bureau normales

Les instructions contenues dans ce manuel couvrent les procédures à suivre par tout utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être confiées à un personnel qualifié. Il faut faire preuve de prudence, car un entretien inadéquat peut entraîner un fonctionnement dangereux.

Nous contacter

Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de GE Appliances, contactez-nous sur notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à:

Directeur Général, Relation Client | MC Commercial Inc. Burlington ON. L7R 5B6

[https:// www.geappliances.ca/en/contact-us](https://www.geappliances.ca/en/contact-us)

Imprimé au Mexique