



## CUISINIÈRES à gaz bicom bustibles autonettoyantes

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 3

### UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

- En cas de panne de courant ..... 8
- Brûleurs en surface ..... 8
- Plaque chauffante..... 10
- Commandes du four .....11
- Options de cuisson ..... 12
- Réglages ..... 12
- Mode Sabbat ..... 14
- Grilles du four ..... 15
- Papier aluminium et revêtements ..... 15
- Modes de cuisson au four ..... 16
- Événements du four ..... 17
- Sonde du four..... 17
- Guide de cuisson au four ..... 18
- Guide de cuisson pour friture à air chaud 20

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Extérieur de la cuisinière ..... 21
- Intérieur de la cuisinière..... 22
- Plan de cuisson ..... 23
- Porte et tiroir ..... 25
- Sonde du four..... 25
- Lampe du four..... 26
- Porte du four ..... 26

### CONSEILS DE DÉPANNAGE.....27

### GARANTIE LIMITÉE..... 30

### ACCESSOIRES .....31

### SERVICE CLIENTÈLE .....32

### MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PC2S930

Écrivez le modèle et n° de série ici :

Modèle n° \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous pouvez trouver la plaque signalétique à l'avant, derrière le tiroir de la cuisinière.

### ESPAÑOL

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

## **MERCI DE PERMETTRE QUE GE APPLIANCES FASSE PARTIE DE VOTRE MAISON.**

---

Que vous ayez grandi avec eux, ou que ceci soit votre premier appareil GE Appliances, nous sommes heureux de vous accueillir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design mis dans chacun des produits de GE Appliances, et nous pensons que vous le serez aussi. L'enregistrement de votre appareil assure entre autre que nous puissions vous fournir d'importantes informations sur le produit et les détails de la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez maintenant votre appareil GE en ligne. Des sites et numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section Service clientèle de ce mode d'emploi. Vous pouvez également envoyer la carte d'enregistrement pré-imprimée comprise dans l'emballage par courrier.



**GE APPLIANCES**

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

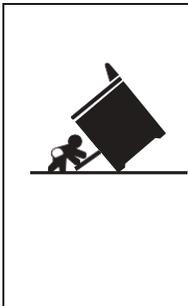
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Un manquement à ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion, une électrocution, des blessures graves ou la mort.

### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, cela peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
  - N'allumez aucun appareil.
  - Ne touchez aucun interrupteur électrique ; n'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
  - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

## DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



### AVERTISSEMENT

#### Risque de renversement

- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-basculement sur le mur ou le plancher.
- Engagez la cuisinière au support anti-basculement en faisant coulisser l'arrière de la cuisinière pour y attacher la base.
- Réengagez le support anti-basculement en cas de déplacement de l'appareil.
- Un manquement à ces instructions peut entraîner des brûlures graves, voire mortelles pour des enfants et adultes.

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, elle doit être sécurisée par un support anti-basculement correctement installé. Voir les instructions d'installation complètes fournies avec le support avant de l'installer.

#### Pour cuisinières amovibles

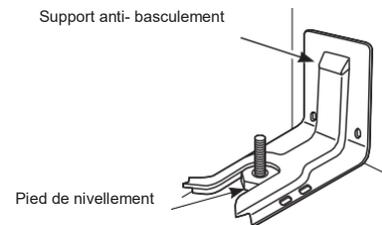
Pour vérifier si le support est installé et correctement engagé, regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied arrière de la cuisinière est engagé sous le support.

Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites coulisser la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-basculement soit solidement fixé au sol, refaites coulisser le dos de la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de nivellement arrière soit sous le support anti-basculement.

Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière soit correctement sécurisée par le support anti-basculement.

Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. La cuisinière ne serait plus sécurisée correctement au dispositif anti-basculement.

Support anti-basculement



Pied de nivellement

Cuisinières amovibles et encastrées

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage, pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Utilisez cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu et tel que décrit dans ce manuel du propriétaire.
- Faites installer cette cuisinière, correctement mise à la terre, par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout ajustement ou entretien doivent être réalisés par un installateur ou un technicien d'entretien de gaz qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre cuisinière, sauf si recommandé spécifiquement dans ce manuel.
- Votre cuisinière sort de l'usine et est livrée pour un usage prévu au gaz naturel. Elle peut être convertie pour un usage au gaz propane (LP). Dans ce cas, les ajustements doivent être réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux en vigueur. L'agence ou l'entreprise qui réalise ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de fermeture de gaz et comment le fermer si nécessaire.
- Avant tout entretien, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution de ménage en retirant le fusible ou en coupant le courant au disjoncteur.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage aient été retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, afin d'éviter que ces matériaux prennent feu.
- Évitez de gratter ou de donner des coups sur les portes vitrées, le plan de cuisson ou les panneaux de commandes. Cela pourrait conduire à des bris de verre. Ne cuisinez pas sur un produit avec du verre cassé. Il pourrait en résulter un choc, un incendie ou des coupures.
- Bicombustible : Si l'élément chauffant du four développe un point lumineux ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de la cuisinière. Un endroit rougeoyant indique qu'une panne pourrait se produire, ce qui représente un risque d'incendie ou d'électrocution. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en fonctionnement. Ils ne devraient jamais être autorisés à monter, s'asseoir ou se mettre debout, sur aucune partie de l'appareil.
- **ATTENTION** Ne gardez jamais des articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière - les enfants pourraient grimper sur la cuisinière pour les atteindre et se blesser gravement
- N'obstruez jamais les événements (ouvertures de ventilation d'air) de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires à la combustion requise pour le fonctionnement correct de la cuisinière. Ces ouvertures d'air se trouvent à l'arrière du plan de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au fond de la cuisinière sous le tiroir chauffant, tiroir du four inférieur ou panneau de protection.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne permettez pas que des maniques touchent les brûleurs de surface, la grille du brûleur ou un autre élément chauffant du four. N'utilisez pas une serviette ou autre tissu épais à la place de maniques.
- Ne touchez ni les éléments chauffants ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après son utilisation, ne touchez aucune zone intérieure du four ni ne laissez des vêtements ou autres matériaux inflammables en toucher. Laissez d'abord suffisamment de temps au four pour qu'il se refroidisse. D'autres surfaces de l'appareil peuvent aussi devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures d'aération du four, les surfaces près de son ouverture et les lézardes autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients d'aliments non ouverts. Cela pourrait générer de la pression dans le récipient, celui-ci pourrait exploser et causer une blessure.
- Cuisez soigneusement et totalement les aliments pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les consignes de températures minimales d'alimentation se trouvent sur [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et sur [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et prenez- la à plusieurs endroits.
- Ne permettez à personne de grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou au plan de cuisson. La personne pourrait endommager ou faire basculer la cuisinière et causer des blessures graves ou la mort.

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT

**Maintenez tout matériel inflammable à distance de la cuisinière**  
**Ne pas le faire pourrait causer un incendie ou des blessures corporelles.**

N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil.

Les vêtements qui se trouvent à proximité des brûleurs ou des surfaces chaudes peuvent s'enflammer et entraîner de sérieuses brûlures.

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

### AVERTISSEMENT

**DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES**  
**CI- DESSOUS POUR ÉVITER DES BLESSURES ET LA**  
**PROPAGATION DE L'INCENDIE**

- N'utilisez pas d'eau pour combattre un incendie de graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez toutes les commandes. Étouffez une poêle en feu se trouvant sur le plan de cuisson en la recouvrant complètement avec un couvercle approprié, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à usage multiple chimique ou à mousse.
- En cas d'incendie à l'intérieur du four durant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte et en éteignant le four

aux commandes ou en utilisant un extincteur à usage multiple chimique ou à mousse.

- Si un incendie se produit dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'apport d'air frais aux températures de l'autonettoyage peut causer un jaillissement de la flamme hors du four. pas suivre ces instructions pourrait entraîner des brûlures graves.

### AVERTISSEMENT

**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON**

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance. Les aliments, en particulier les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance pendant sa cuisson. Au-delà du point où l'huile fume, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre spécial à graisse chaque fois que c'est possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter des débordements d'huile et un incendie, utilisez la quantité minimum d'huile lors de l'utilisation d'une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés avec des quantités excessives de glace.
- Utilisez la taille correcte des poêles et casseroles évitez les casseroles instables ou facilement renversables. Faites usage d'ustensiles de cuisine adaptés à la taille des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être réglées de sorte à ne pas dépasser le fond de la casserole. Une flamme excessive peut être dangereuse.
- Utilisez toujours la position LITE pour l'allumage des brûleurs en surface assurez-vous que les brûleurs se sont en effet allumés.

- Lors de l'utilisation d'une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle soit apte pour la cuisson en surface ; sinon elles peuvent se briser à cause des changements brusques de température.
- Pour réduire les risques de brûlures, de débordements et que des matériaux inflammables prennent feu, les poignées des récipients doivent être tournés vers le centre de la cuisinière, sans s'étendre par-dessus les autres brûleurs.
- N'utilisez pas de wok ayant un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et empêcher l'air d'arriver au brûleur, ce qui représente risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever Le plan de cuisson. Cela pourrait endommager la tuyauterie de gaz des brûleurs en surface et entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lors de la désactivation du verrouillage des commandes (sur certains modèles), assurez-vous que les commandes de surface soient mises sur la position OFF. Cela permettra d'éviter l'écoulement non intentionnel de gaz des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou aucune partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, la surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque potentiel d'incendie.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

**AVERTISSEMENT** Ne recouvrez **JAMAIS** des fentes, des trous ou passages du fond du four ni ne couvrez entièrement une grille ou des revêtements du four avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloque le flux d'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne couvrez jamais le fond du four avec du papier aluminium ou des revêtements. Ils peuvent retenir la chaleur, provoquant ainsi un risque de fumée ou d'incendie.

■ Tenez-vous à distance de la cuisinière lors de l'ouverture de la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur qui s'en échapperait peut causer des brûlures aux mains, au visage et / ou aux yeux.

- Ne placez jamais des ustensiles de cuisine, des pierres de cuisson ni aucun type de revêtement ou pellicule sur le fond du four.
- Placez les grilles du four à l'endroit voulu lorsque le four est froid. Si vous voulez déplacer une grille pendant que le four est chaud, faites attention à ne pas toucher des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas des éléments tels que du papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Des produits stockés dans un four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas les éléments sur le plan de cuisson à proximité de l'évent du four. Des articles pourraient surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlures
- Ne grillez jamais avec la porte du four ouverte. Cela est Interdit car cela peut causer un surchauffement des touches

### AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'AUTONETTOYAGE

La fonction d'autonettoyage du four s'exécute à des températures suffisamment élevées pour brûler les souillures d'aliments dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le fonctionnement de l'autonettoyage. Maintenez les enfants éloignés du four pendant l'autonettoyage. Un manquement à ces instructions pourrait causer des brûlures.
- Avant de mettre en marche le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, poêles, grilles en métal brillant et autres ustensiles du four. Seul des ustensiles à revêtement en porcelaine peuvent être laissés dans le four.
- Avant de mettre en marche le cycle d'autonettoyage, essuyez le fond du four pour enlever la graisse et souillures d'aliments. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, ce qui causerait des dommages à votre maison.
- En cas de dysfonctionnement du mode autonettoyage, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Aucun nettoyeur commercial pour four ou revêtement protecteur de four d'une sorte ne devrait être utilisé dans ou autour de quelque partie du four que ce soit.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut éviter de frotter, endommager ou déplacer le joint.
- **IMPORTANT** : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux vers une autre pièce bien ventilée.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### Appareil d'activation à distance

Cet appareil est conforme à la partie 15 des Règles FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable.

Le système de communication sans fil installé sur cette cuisinière a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites visent à :

- (a) fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil à une prise d'un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

(b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil. Notez que tout changement ou modification du dispositif de communication sans fil installé sur ce four qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner le dispositif.

---

### Comment faire pour enlever les pellicules et bandes adhésives d'emballage et de protection.

Saisissez soigneusement un coin de la pellicule de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer qu'aucun dommage ne soit fait à la finition du produit, la meilleure façon de retirer l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils est l'application d'un détergent à vaisselle liquide domestique. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez tremper.

**REMARQUE :** L'adhésif doit être enlevé de toutes les parties de l'appareil. Il ne peut pas être enlevé une fois que l'appareil a chauffé.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## En cas de panne de courant

En cas de coupure de courant, le four est inutilisable et aucune tentative ne devrait être faite pour le faire fonctionner. Cependant, les brûleurs de surface peuvent être allumés avec une allumette.

## Brûleurs de surface

### Comment allumer un brûleur de surface

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

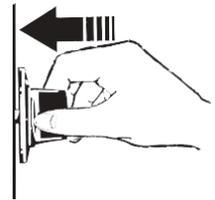
**Les brûleurs devraient uniquement être utilisés quand ils sont couverts par un ustensile de cuisine. Les flammes d'un brûleur non couvert par une poêle ou casserole présentent un risque d'incendie ou que des vêtements prennent feu. Ne laissez jamais les flammes dépasser les côtés de l'ustensile de cuisson. Un manquement peut entraîner des blessures graves.**

Avant l'utilisation de quel brûleur que ce soit, assurez-vous que tous les brûleurs soient dans leurs emplacements corrects et entièrement assemblés.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la position LITE

Avec extrême prudence, tenez une allumette allumée près des orifices sous le chapeau de brûleur, puis tournez lentement le bouton sur la position LITE. Une fois allumés, les brûleurs de surface continueront à fonctionner normalement.

Vous entendrez un clic, le son d'une étincelle électrique allumant le brûleur. Quand un brûleur est mis sur LITE, une étincelle apparaîtra sous tous les brûleurs. L'allumage continuera aussi longtemps que le bouton est mis sur LITE. Une fois le gaz allumé, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme

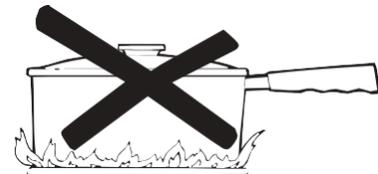


Appuyez sur le bouton de commande et tournez sur la position LITE.

### Comment choisir la taille d'une flamme

Regardez la flamme et non le bouton quand vous réglez la chaleur. Lorsque vous désirez un échauffement rapide, la taille de la flamme doit correspondre à la taille de l'ustensile de cuisine que vous utilisez.

Des flammes plus grandes que le fond d'une poêle ou d'une casserole ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent être dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour cette casserole

### Utilisation des brûleurs de surface

#### REMARQUES :

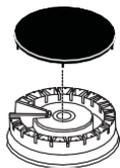
- N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans ustensile de cuisson sur la grille. La finition de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- N'essayez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Des dommages au produit peuvent survenir.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de placer votre main, un support de casserole ou des produits de nettoyage dessus.

Votre plan de cuisson a des brûleurs à gaz scellés qui offrent commodité, facilité de nettoyage et flexibilité pour une large gamme d'applications de cuisson.

Le plus petit brûleur est le brûleur à mijotage. Un brûleur à mijotage réglé sur LO fournit des performances de cuisson précises pour les aliments tels que les sauces délicates qui demandent une chaleur douce pendant une longue période de cuisson.

Le brûleur extra-large est conçu pour porter rapidement de grandes quantités de liquide à ébullition. Certains modèles ont un Réglage POWER BOIL™ spécialement conçu pour une utilisation avec des ustensiles de cuisine d'un diamètre de 11 pouces ou plus.

#### Types de brûleurs de surface



**Brûleur rond**

Utilisez ce brûleur à des fins générales de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine à la taille appropriée par rapport aux flammes



**Brûleur multi- anneaux (sur certains modèles)**

Utilisez-le pour des grands ustensiles ou pour mijoter.



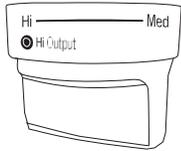
**Brûleur ovale double (sur certains modèles)**

Utilisez ce brûleur pour cuire sur la plaque chauffante ou avec de petits ustensiles de cuisine.

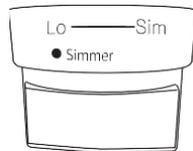
# Brûleurs de surface (suite)

## Brûleurs à anneaux multiples (sur certains modèles)

Pour de grands ustensiles, réglez le brûleur en mettant le bouton entre HI et MED



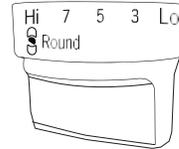
Pour de petits ustensiles ou quand une flamme douce est requise, activez uniquement les anneaux intérieurs et mettez-les entre Lo et Sim.



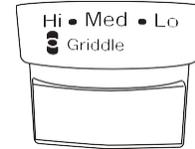
Vue de profil du bouton de brûleur à anneaux multiples.

## Brûleur ovale double (certains modèles)

Pour de petits ustensiles, activez uniquement le brûleur rond



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



Vue de profil du bouton de brûleur ovale double

## Batteries de cuisson pour le plan de cuisson

**Aluminium** : On recommande des ustensiles de cuisine de poids moyen car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des poêlons avec couvercles à la mesure quand vous cuisinez avec des quantités minimales d'eau.

**Acier inoxydable** : Seul, ce métal a de faibles propriétés thermiques et est généralement combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou d'autres métaux pour une meilleure répartition de la chaleur. Des poêlons en alliage fonctionnent habituellement de façon satisfaisante s'ils sont utilisés à chaleur moyenne, comme recommandé par le fabricant

**Fonte** : La plupart des poêlons donneront des résultats satisfaisants, s'ils sont chauffés lentement

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

**Verre** : Il existe deux types de batteries de cuisine en verre, celles uniquement pour le four et celles pour cuisson en surface, sur le plan de cuisson (casserolles, théières et cafetières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

### Vitrocéramique résistant à la chaleur :

On peut l'utiliser dans le four ou en surface de cuisson. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant de batterie de cuisine pour être sûr qu'il peut être utilisé sur les cuisinières à gaz

## Grilles pour plan de cuisson

N'utilisez pas de grille pour dessus de cuisinière pour vos brûleurs à gaz scellés. Poser une de ces grilles sur vos brûleurs entraînera une combustion incomplète, ce qui causerait des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes admissibles et pourrait être dangereux pour votre santé.



Ne placez pas de grilles sur les brûleurs

## L'utilisation d'un wok

Utiliser uniquement un wok à fond plat d'un diamètre de 14 pouces (35 cm) ou moins. Assurez-vous que le fond du wok repose à plat sur la grille.

N'utilisez pas un wok avec anneau de support. L'anneau peut causer un dysfonctionnement du brûleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs à ceux permis. Cela pourrait être dangereux pour votre santé.



Utilisez un wok à fond plat

## Plaque chauffante (sur certains modèles)

### AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Faites attention lors de la cuisson d'aliments gras. De la graisse renversée peut provoquer un incendie.
- Ne placez pas d'objets sur la plaque chauffante quand elle n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs environnants peut chauffer la plaque et provoquer un incendie.
- Placez et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est refroidie et que tous les brûleurs de surface sont éteints.

### Utilisation de votre plaque chauffante en fonte

Le côté rainuré de la plaque réversible peut être utilisé pour des aliments qui se grillent.

Votre plaque chauffante offre une surface de cuisson extra-large pour les viandes, crêpes, et d'autres aliments habituellement préparés dans une poêle. Avant la première utilisation, rincez-la à l'eau chaude et séchez-la soigneusement.

### Précautions avec la plaque chauffante :

- Ne mettez pas la plaque dans un four à micro-ondes.
- Ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Si quelque chose a été renversé sous la plaque chauffante, cela doit être nettoyé le plus tôt possible pour éviter la cuisson de souillures alimentaires.
- Ne laissez pas s'accumuler de la graisse sous la plaque chauffante car cela représente un risque d'incendie. Nettoyez sous la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse dès qu'elle est refroidie.

### Poser la plaque chauffante

La plaque chauffante en fonte (sur certains modèles) peut seulement être utilisée sur le brûleur central du plan de cuisson. Pour poser la plaque chauffante, retirez la grille centrale (le cas échéant), et remplacez-la par la plaque chauffante. N'allumez le brûleur central que si vous êtes sûr que la plaque chauffante est correctement placée.

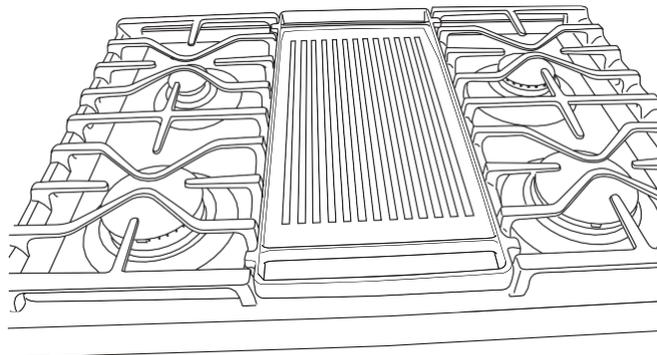
### Préchauffer votre plaque chauffante

Avec une plaque chauffante réversible, préchauffez votre plaque chauffante en réglant le brûleur central sur Hi pendant 5 à 10 minutes avant de placer les aliments sur la plaque chauffante. Une fois la plaque chauffante préchauffée, tournez le bouton sur le(s) brûleur(s) au réglage de cuisson indiqué dans le tableau.

### Plaque de cuisson réversible pré-assaisonnée en fonte

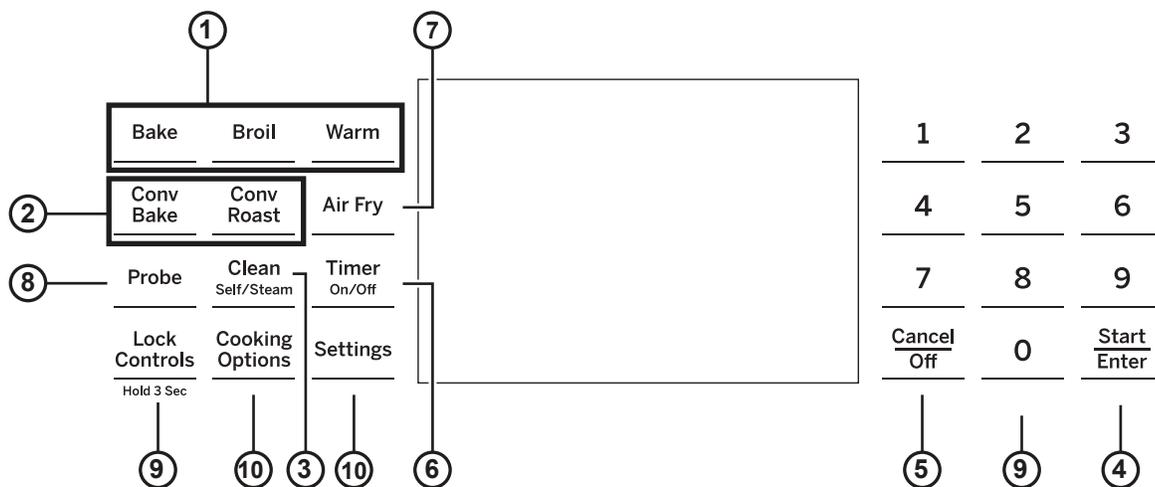
Type de nourriture	Réglage de cuisson
Lard	Med
Saucisse petit déjeuner	Med
Oeufs	Lo
Fromage grillé	Med
Hamburgers	Med
Crêpes	Med
Chauffer des Tortillas	Lo

Si la plaque chauffante est utilisée pendant une période prolongée, les réglages doivent être revus à la baisse.



Remplacer la grille centrale par la plaque chauffante réversible en fonte

# Commandes du four



## 1. Convection Cooking Modes :

La cuisson par convection accroît la circulation de l'air pour améliorer les performances lors de la cuisson sur plusieurs grilles. Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

**2. Traditional Cooking Modes:** Votre four a les modes de cuisson traditionnels suivants: cuire au four (**Bake**), sous grill (**Broil**) et réchauffer (**Warm**).

**3. Clean:** Il existe deux modes de nettoyage: autonettoyage et à la vapeur. Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.

**4. Start/Enter:** Doit être pressé pour commencer une cuisson, le nettoyage ou une fonction à minuterie.

**REMARQUE:** Si votre affichage et vos touches s'assombrissent, ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche réveillera et éclairera la commande.

**5. Cancel/Off:** Annule TOUTES les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie..

**6. Timer:** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start / Enter**. Le four continuera à fonctionner une fois le compte à rebours terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.

**7. Air Fry:** Air Fry le mode de cuisson est conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Voir la section Modes de cuisson du four pour plus d'informations

**8. Proof :** Ce mode maintient un environnement chaud pour faire monter la pâte levée. Consultez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

**9. Lock Controls** Verrouille la commande de sorte que les touches ne s'activent pas quand on pousse sur elles. Poussez sur la touche **Lock Controls** pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. La touche **Cancel / Off** reste activée, même lorsque la commande est verrouillée

**10. Options et Settings :** Les touches Options et Settings ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à des fonctions et modes de cuisson supplémentaires. Vous sélectionnez la fonction à l'écran à l'aide de la touche numérique associée. Vous pouvez le mode choisi à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche **Options** ou **Settings**. Voir les sections Réglages, Options et Modes de cuisson pour plus de détails.

**11. Oven Light (sur certains modèles) :**  
Pour allumer ou éteindre la lampe du four  
Si la commande de votre four n'a pas de touche **Oven Light**, il y a un bouton qui allume la lumière du four.

## Cooking Options

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

**Vous devez d'abord sélectionner un mode (bake, convection bake, convection roast) puis sélectionner Options de cuisson pour accéder aux fonctions suivantes.**

### Cook Time

Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Poussez la touche **Cook Time** et utilisez les touches numériques pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, ensuite poussez sur **Start**. Ne s'utilise qu'en mode Bake, Convection Bake, Convection Roast, et Air Fry.

### Delay Time

Temporisation : Retarde la mise en marche du four. Pour programmer l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Utilisez la touche numérique pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options de cuisson** et sélectionnez **Delay**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de mise en marche du four, puis appuyez sur **Start/Enter**. Cette option n'est pas disponible avec tous les modes.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la fonction de temporisation, les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne devraient pas passer plus d'une heure à température ambiante avant ou après la cuisson, ceci pouvant favoriser la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte, parce que la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nuisibles.

## Réglages

Les touches Options de cuisson et Réglages ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à des fonctions supplémentaires. Sélectionnez la fonction à l'écran à l'aide de la touche numérique associée. Vous pouvez sortir de la fonction choisie à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche Options de cuisson ou Réglages

### WiFi Connect et Remote Enable

Votre four est conçu pour vous fournir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et votre dispositif intelligent. En utilisant les fonctionnalités WiFi Connect, vous serez en mesure de contrôler les opérations essentielles du four telles que les réglages de température, les minuteries et les modes de cuisson à l'aide de votre smartphone ou tablette.\*

Sélectionnez **Settings** puis **Wifi** - suivez les instructions sur l'écran de votre four et sur l'application de téléphone. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser Remote Enable sur votre four.

### Connecter votre four compatible WiFi Connect

#### Ce dont vous aurez besoin :

Votre four GE Appliances utilise votre réseau WiFi domestique pour communiquer entre l'appareil et votre dispositif intelligent. Afin de configurer votre four GE Appliances, vous devrez recueillir quelques informations :

1. Chaque four GE Appliances a une étiquette d'information d'appareil connecté qui comprend un nom de réseau et un mot de passe de l'appareil. Ce sont les deux détails importants dont vous aurez besoin pour vous connecter à l'appareil. L'étiquette est généralement située à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

#### Information d'appareil connecté

FCC: ZKJ-WCATA001	Network: GE_XXXXXX_XXXX
IC: 10229A-WCATA001	Password: XXXXXXXX
MAC ID: XX - XX - XX - XX - XX - XX	PT. NO. 229C6272G001-0

#### Modèle d'étiquette

2. Préparez votre téléphone intelligent ou votre tablette pour accéder à Internet et télécharger des applications.
3. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur WiFi domestique. Ayez ce mot de passe à portée de main pendant que vous installez votre four GE Appliances.

### Connectez votre four GE Appliances

1. Sur votre smartphone ou tablette, visitez [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) pour en savoir plus sur les fonctionnalités des appareils connectés et pour télécharger l'application appropriée.
2. Suivez les instructions de l'application à l'écran pour connecter votre four GE Appliances.
3. Une fois le processus terminé, le voyant de connexion situé sur l'écran de votre four GE Appliances restera allumé et l'application confirmera que vous êtes connecté.

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

# Réglages

## WiFi Connect et Remote Enable (suite)

- Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le Centre d'Appels Connecté au 1.866.626.2000 et demander de l'aide concernant la connectivité sans fil du four.

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

Notez que tout changement ou modification du dispositif de communication sans fil installé sur ce four qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner le dispositif.

## DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour pouvoir démarrer le four à distance une fois connecté au WiFi, assurez-vous que l'icône  est visible à l'écran.

Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône . L'icône  doit être allumée pour démarrer le four à distance.

L'icône  n'est pas nécessaire pour changer la température du four pendant son fonctionnement, régler une minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application de votre téléphone si l'icône  montre qu'il est connecté au WiFi.

Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de vérifier que l'icône  est allumé si à l'avenir vous voulez nouvellement démarrer votre four à distance.

**REMARQUE** : les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne devraient pas passer plus d'une heure à température ambiante avant ou après la cuisson, ceci pouvant favoriser la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte, parce que la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nuisibles.

## Clock

Ce Réglage règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings** et sélectionnez **Clock**. Sélectionnez **Set Clock** et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction spécifie également comment l'heure du jour sera affichée. Vous pouvez sélectionner un affichage standard de 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire sur 24 heures (24H) ou ne pas afficher l'heure (Off). Appuyez sur la touche **Settings**, sélectionnez **Set Clock** et sélectionnez 12/24 h ou **On/Off**.

## Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction de couplage à utiliser avec d'autres produits compatibles Chef Connect, comme un four à micro-ondes ou une hotte de cuisinière. Pour les coupler à la cuisinière, appuyez sur la touche **Settings** et sélectionnez **Bluetooth®**. Sélectionnez **Pair** et suivez les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible Chef Connect. La cuisinière annulera le mode de couplage après deux minutes si aucun appareil de couplage n'a été détecté. Sélectionnez **Remove** pour confirmer que le produit a été couplé ou pour le dissocier de la cuisinière. La sonde de cuisson de précision peut également être couplée à l'aide de la fonction Bluetooth®.

## Auto Conv (Auto Conversion)

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection et la cuisson par rôtissage par convection, la conversion automatique de recette convertit automatiquement les températures de cuisson régulières entrées en températures de cuisson par convection lorsqu'elle est activée. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection, elle ne convertit que les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings**, l'auto-conversion est la 5ème option et apparaît sur le premier affichage des Réglages, ensuite sélectionnez **Auto Conversion** et suivez les invites pour activer ou désactiver cette fonction.

## Auto Off

Cette fonction arrête le four après 12 heures de fonctionnement continu. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings**, et **Auto Off** pour activer ou désactiver cette fonction.

## Sound

Vous pouvez régler le volume et le type de bip sonore utilisé par votre appareil. Sélectionnez **Settings** et **Sound**. Suivez les invites pour effectuer les réglages de volume ou pour changer entre les tonalités de bip continu et unique. Un réglage continu continuera à émettre un bip jusqu'à ce qu'un bouton de la commande ait été enfoncé. Le volume du bip du four peut être réglé. La commande émet le bip du four au nouveau niveau de volume chaque fois que le niveau est modifié.

## F/C (Fahrenheit ou Celsius)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez la modifier pour utiliser les températures Celsius (C). Sélectionnez **Settings** et **F / C** pour modifier l'affichage des températures.

## Adjust the Oven temperature

Cette fonction permet d'augmenter la température du four de 35° F (max) ou de la baisser de 35°F (max). Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop haute ou trop basse et que vous souhaitez la changer. Ce réglage a un effet sur les modes de cuisson Bake et Convection Bake. Il n'influe pas sur les modes Proof ou Cleaning. Sélectionnez **Settings** et **Oven Adjust** puis **More Heat** pour augmenter ou **Less Heat** pour diminuer la température et finalement appuyez sur **Save**.

## Oven Info

Sélectionnez **Settings**, **More** et **Oven Info** pour activer ou désactiver cette fonction. Cette fonction affiche le numéro de modèle et la version du logiciel.

# Mode Sabbat

La fonction du mode Sabbat est conforme aux normes établies par Star K. Certaines de ces normes que le consommateur remarquera comprennent la désactivation des tonalités, la désactivation des lumières du four et des délais d'environ 30 secondes à une minute entre la demande d'un changement de température et sa mise en œuvre. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode Sabbat. La cuisson en mode Sabbat est un processus en deux étapes, d'abord le mode Sabbat doit être sélectionné, puis le mode de cuisson au four doit être réglé.

## Sélectionner le mode sabbat

Appuyez sur la touche **Settings**, sélectionnez **Sabbath** puis **Turn on**. Une accolade "]" s'affichera pour indiquer que le mode Sabbat a été sélectionné. L'horloge ne s'affichera plus. Une cuisson continue ou temporisée peut dès lors être programmée.

## Démarrage d'une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake**. (Pour les fours doubles, cela active le four supérieur. Si vous souhaitez utiliser le four inférieur, appuyez sur **Lower Oven** puis sur **Bake**.)
2. Si la température désirée est de 350F, appuyez sur **Start / Enter**. Si vous souhaitez une température de cuisson différente, utilisez les touches numériques de **1 à 5** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start / Enter**. Reportez-vous au graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson souhaitée.
3. Après un moment, une deuxième accolade "]" [" apparaîtra à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire.

Température (°F)	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	200	250	300
Temps (heures)	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	325	400	2h
	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	2.5h	3h	3.5h
	<b>Cancel</b> <b>Off</b>	<b>0</b>	<b>Start</b> <b>Enter</b>
		Lock Controls Hold 3 Sec	
		4h	

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

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours, 0 = 4 hours

## Régler la température

1. Appuyez sur **Bake** (ou appuyez sur **Lower Oven** puis sur **Bake** pour le four inférieur dans une unité à double four), utilisez les touches numériques **1 à 5** pour sélectionner une autre température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start / Enter**.
2. Vu qu'aucune rétroaction n'est donnée pendant un changement de température, un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

## Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake**.
2. Si la température désirée est de 350F, utilisez les touches numériques **6 à 0** pour sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez une température de cuisson autre que 350F, utilisez les touches numériques **1 à 5** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis sélectionnez le temps de cuisson. Reportez-vous au graphique de cette page pour déterminer quelle touche règle la température et le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur **Start/Enter**.  
Après un moment, une deuxième accolade "]" [" apparaîtra à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire. Lorsque le temps de cuisson aura expiré, l'affichage reviendra à une seule accolade "]" indiquant que le four ne cuit plus. Aucun bip ne retentira lors de la fin du temps de cuisson

## Sortir du mode Sabbat

Sortir du mode devrait se faire après la fin du Sabbat

1. Appuyez sur **Cancel/Off** pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours.
2. Appuyez sur **Settings** et maintenez jusqu'à ce que s'affiche **Sabbath Mode off**

## Remarque concernant une éventuelle panne de courant en mode Sabbat

Si une panne de courant se produit alors que le four est en mode Sabbat, l'appareil retournera en mode Sabbat une fois le courant rétabli, mais le four reviendra à l'état éteint même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson au moment de la panne de courant.

## Grilles du four

Des positions de grille recommandées pour divers types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson.

L'ajustement de la position de la grille permet d'influer sur les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez les dessus des muffins, des gâteaux ou des biscuits plus foncés, essayez de monter les aliments d'une position de grille. Si vous trouvez que les aliments sont trop bruns sur le dessus, essayez de les déplacer vers le bas la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec plusieurs moules et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y ait au moins 1 1/2 " entre les moules pour laisser suffisamment d'espace afin que l'air circule.

Votre four peut avoir des grilles d'extension et / ou des grilles plates.

Pour éviter d'éventuelles brûlures, placez les grilles dans la position souhaitée avant d'allumer le four.

### Retirer et remettre les grilles plates

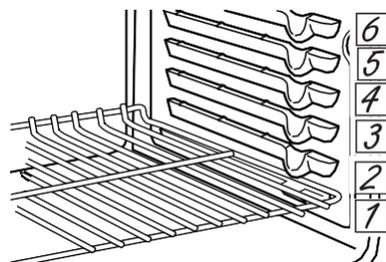
Lorsque vous placez et retirez les ustensiles de cuisine, retirez la grille jusqu'au butoir (position d'arrêt) sur le support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt, inclinez l'avant de la grille et retirez-la.

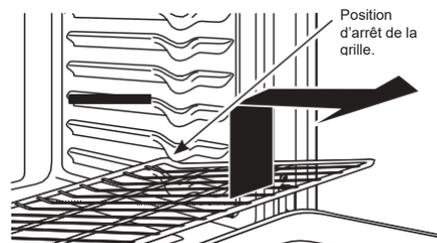
Pour remettre une grille, placez son extrémité incurvée sur les supports de grille. Inclinez l'avant de la grille et poussez-la jusqu'à ce qu'elle bute. Ensuite, posez la grille à plat et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit complètement dans le four.

Les grilles peuvent devenir difficiles à faire glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Pour faciliter leur glissement, utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier pour frotter de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et / ou des supports des grilles.

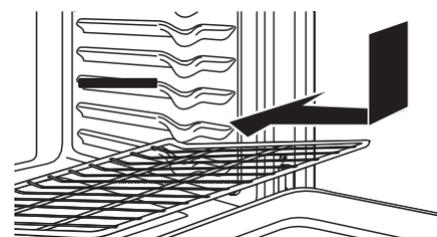
**NOTE:** Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal cooking performance.



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



Pour retirer les grilles



Pour remettre les grilles

## Papier aluminium et revêtements intérieurs de four

### MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de feuille ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces articles peuvent fondre, retenir la chaleur ou bloquer la circulation de l'air et entraîner des dommages au produit et causer un risque d'intoxication au monoxyde de carbone, de choc, de fumée ou d'un incendie. Les dommages causés par une utilisation inappropriés de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser une feuille pour capter des éclaboussures ou débordements en la plaçant sur une grille inférieure, à plusieurs pouces au-dessous de la nourriture. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Maintenez la feuille à une distance d'au moins 1 - 1/2" des parois du four pour permettre la circulation correcte de la chaleur.

# Modes de cuisson du four

Votre nouveau four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Consultez la section Manuel de Cuisson si vous cherchez des recommandations pour des aliments spécifiques.

## Bake

Le mode de cuisson traditionnel est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur principalement de l'élément inférieur mais également de l'élément supérieur pour cuire les aliments. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Bake**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start/ Enter**.

## Convection Bake Multi Rack

Ce mode est conçu pour la cuisson sur plusieurs grilles en même temps. Ce mode utilise principalement la chaleur de l'élément arrière, mais également la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, ensemble avec le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la conversion automatique de recette, il n'est donc pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Le temps de cuisson peut être légèrement plus long pour plusieurs grilles que ce à quoi on pourrait s'attendre pour une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Conv Bake**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start / Enter**.

## Convection Roast

Ce mode est destiné à rôtir des morceaux de viande entiers sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et le flux d'air direct depuis le haut du four améliorent le brunissement et réduisent le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que ne le suggère la recette ou utilisez la sonde lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Conv Roast**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start/ Enter**.

## Broiling Modes

Grillez toujours avec la porte du four fermée. L'élément de gril de ce four est très puissant. Surveillez attentivement les aliments pendant la cuisson sous gril. Soyez prudent lorsque vous grillez sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de gril augmente les fumées, éclaboussures, et la possibilité que des graisses prennent feu. La cuisson sous gril sur la position 6 de la grille n'est pas recommandée.

La cuisson sous gril peut être utilisée pour les aliments qui seraient généralement grillés de manière classique.

Ajustez les positions de grille afin de régler l'intensité de la chaleur pour la nourriture. Si vous désirez des aliments dont l'extérieur soit bien saisi et l'intérieur saignant, placez les aliments plus près du grilloir.

Pour des performances optimales, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.

Appuyez sur la touche **Broil** deux fois pour High ou une fois pour Low selon le brunissement et la température interne qui est préférée. Le réglage High est idéal pour les coupes de viande plus fines et / ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Le réglage Low est préférable pour les coupes de viande plus épaisses et les aliments que vous voudriez cuire complètement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ces modes. Puis, appuyez sur **Start/Enter**.

## Air Fry

Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle.

Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Appuyez sur **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C)

Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette traditionnelle du four ou les directives d'emballage pour les températures et les temps de cuisson indiqués ; ajustez le temps de cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson

## Baked Goods

Ce mode est conçu pour la cuisson de gâteaux, pains, biscuits et aliments similaires sur une seule grille. Ce mode est conçu pour fournir un brunissement plus léger en superficie et un meilleur volume. Certains aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson légèrement plus longs que lorsqu'ils sont cuits en mode de cuisson traditionnel. Appuyez sur **Options de cuisson** et sélectionnez **Baked Goods** et suivez les invites à l'écran pour accéder à ce mode.

## Frozen Snacks

Les modes de snacks surgelées sont conçus pour cuire des aliments surgelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des snacks et hors-d'œuvre surgelés similaires. La plupart des aliments cuisent dans le temps recommandé par l'emballage. Ajustez le temps de cuisson en fonction des préférences individuelles. Appuyez sur **Options de cuisson** et sélectionnez **Frozen**, puis suivez les invites à l'écran pour accéder à ce mode.

Utilisez **Frozen Snacks Single** pour la cuisson de snacks surgelés sur une seule grille. Ce mode ne requiert pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode.

Utilisez **Frozen Snacks Multi** pour la cuisson simultanée de snacks surgelés sur deux grilles. Ce mode comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à une cuisson sur plusieurs grilles.

## Modes de cuisson (suite)

### Frozen Pizza

Ces modes sont conçus pour cuire des pizzas surgelées. La plupart des pizzas cuisent dans le temps recommandé sur leur emballage. Ajustez le temps de cuisson en fonction des préférences individuelles. Appuyez sur **Options de cuisson** et sélectionnez **Frozen**, puis suivez les invites à l'écran pour accéder à ce mode.

Utilisez **Frozen Pizza Single** pour cuire sur une seule grille. Ce mode ne requiert pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode.

Utilisez **Frozen Pizza Multi** pour cuire sur deux grilles simultanément. Ce mode comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à une cuisson sur plusieurs grilles.

### Warm

Ce mode est conçu pour conserver les aliments chauds à une température élevée pendant une durée de jusqu'à 3 heures. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des chips ou des céréales sèches. Il est également recommandé de ne pas garder les aliments au chaud plus de 2 heures.

Appuyez sur la touche **Warm**, puis sur **Start/Enter**.

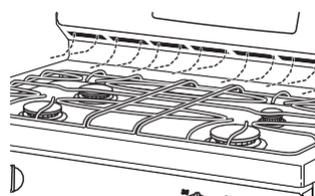
### Proof

Le mode Proof est conçu pour lever (fermenter et lever) les pâtes à pain. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. **REMARQUE** : n'utilisez pas le mode **Proof** pour réchauffer ou garder les aliments au chaud. La température du four dans ce mode n'est pas assez chaude pour maintenir les aliments à des températures sûres. Appuyez sur **Options de cuisson** et sélectionnez **Proof**, puis suivez les invites à l'écran ou appuyez sur la touche **Proof** (sur certains modèles) pour accéder à ce mode.

## Événements du four

N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'aération) de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires à la cuisinière pour qu'elle puisse se rafraîchir et fonctionner avec une combustion correcte.

Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière du plan de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au fond de la cuisinière.



L'apparence et l'emplacement des événements varient.

## Sonde du four

### AVERTISSEMENT

La consommation d'aliments insuffisamment cuits peut entraîner des maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde conformément aux instructions suivantes pour vous assurer que toutes les portions des aliments atteignent des températures de cuisson minimales sans danger. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) ou [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

La température interne des aliments est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson, en particulier pour les rôtis et la volaille. Le mode **Probe** surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque la température interne des aliments atteint la température programmée.

Après leur cuisson, vérifiez toujours la température des aliments à plusieurs endroits avec un thermomètre pour vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint sa température interne minimale de sécurité.

### Placement correct de la sonde

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur le plat de cuisson, suivez ces instructions pour un placement correct de la sonde.

- Insérez la sonde dans l'aliment, de sorte que la pointe de la sonde repose au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour un résultat optimal, la sonde doit être complètement insérée dans les

aliments. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle peut ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les petits, ne conviennent pas à la cuisson avec sonde en raison de leur forme ou de leur taille.

- La sonde ne doit pas toucher d'os, de graisse ou de cartilage.
- Pour de la volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour des rôtis désossés, insérez la sonde au centre du rôti.
- Pour de l'agneau ou du jambon à l'os, insérez la sonde dans le centre du grand muscle (ou de l'articulation) le plus bas.
- Pour les ragoûts ou les plats tels que le pain de viande, insérez la sonde au centre du plat.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie dans la zone la plus charnue, parallèle à la colonne vertébrale.

# Sonde du four (suite)

## Utilisation de la sonde

La sonde de température ne peut être utilisée que pour la cuisson au four, la cuisson par convection et le rôtissage par convection.

### Pour utiliser la sonde avec préchauffage :

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (**Bake**, **Convection Bake**, ou **Convection Roast**) et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans les aliments (voir Placement correct de la sonde).
3. Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four et connectez la sonde à la sortie de la sonde, en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Soyez prudent, les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Lorsque la sonde est connectée, l'écran vous invite à entrer la température désirée des aliments. La température interne maximale des aliments que vous pouvez régler est de 200 ° F.

### Pour utiliser la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans les aliments (voir Placement correct de la sonde).
2. Placez les aliments dans le four et connectez la sonde à la sortie de la sonde dans le four.
3. Appuyez sur la touche **Cooking Mode (Bake, Convection Bake, ou Convection Roast)** et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur et sélectionnez **Probe**, puis suivez les invites à l'écran pour entrer la température désirée des aliments.

## Consignes d'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes autres que celle fournie avec ce produit peut endommager la sortie de la sonde.
- Utilisez les poignées de la sonde et la prise lors de leur insertion et retrait de la viande et de la sortie de la sonde.
- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble au moment de son retrait.
- Pour éviter de rompre la sonde, assurez-vous que les aliments soient complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde de sa sortie avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un cycle de nettoyage à la vapeur.
- Ne stockez pas la sonde dans le four.

# Guide de cuisson au four

Faites bien cuire les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire.

Pour la sécurité alimentaire, les recommandations de sécurité concernant les températures minimales des aliments peuvent être trouvées [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Utilisez un thermomètre de cuisson pour mesurer la température des aliments.

## Consignes concernant les ustensiles de cuisine

Le matériau, la finition et les dimensions des ustensiles de cuisson ont une influence sur la performance de cuisson.

Des casseroles foncées, mates et à revêtement absorbent plus facilement la chaleur que les casseroles claires et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus de chaleur peuvent donner comme résultat une croûte plus dorée, plus croustillante et plus épaisse. Quand vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés ou à revêtements, vérifiez vos aliments plus tôt que le temps de cuisson minimum. Si les résultats obtenus avec ce type de batterie de cuisine sont indésirables, considérez diminuer la température du four de 25 ° F la prochaine fois.

Des casseroles brillantes peuvent produire une cuisson plus uniforme pour des produits de boulangerie comme les gâteaux ou les biscuits

Les ustensiles en verre et en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types d'ustensiles fonctionnent bien pour des plats tels que tartes et des crèmes.

Les bacs de cuisson à isolation d'air chauffent lentement et peuvent faire que la partie inférieure des aliments dore moins vite.

Soignez la propreté de vos ustensiles pour favoriser une cuisson uniforme.

Le grès chauffe lentement et conserve bien la chaleur. Il est recommandé de préchauffer ce type de batterie de cuisine si possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire.

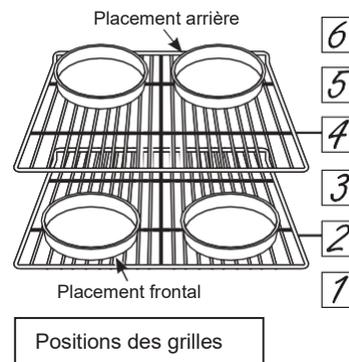
Les ustensiles de cuisine à utiliser sous gril ou en mode de friture à air chaud doivent être certifiés aptes pour cet usage.

# Guide de cuisson au four

TYPES D'ALIMENTS	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
<b>Boulangerie / Pâtisserie</b>			
Gâteaux étagés, à pâte feuilletée, gâteaux Bundt, muffins, pains rapides, biscuits, scones sur grille unique	Bake Bake Goods	3	Utilisez des ustensiles brillants
Gâteaux étagés * sur grilles multiples	Bake Convection Bake	2 ext et 5 plat	Assurez une ventilation adéquate (Voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousseline (Gâteau des anges)	Bake Bake Goods	1	Utilisez des ustensiles brillants.
Biscuits, scones sur grille unique	Bake Bake Goods	3	Utilisez des ustensiles brillants
Biscuits, scones sur grilles multiples	Convection Bake	2 ext and 5 plat 1 plat, 3 plat, 5 ext	Utilisez des ustensiles brillants. Assurez une ventilation adéquate
Pains à la levure	Proof	2 or 3	Couvrez légèrement la pâte.
	Bake Bake Goods	3	
<b>Boeuf et porc</b>			
Hamburgers	Broil High	6 plat	Utilisez une lèchefrite ; déplacez la nourriture vers le bas pour mieux cuire et moins saisir les aliments. Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le grill. Centrez bien vos aliments sous le grilloir.
Steaks & côtelettes	Broil High	6 plat ou 5 ext	Utilisez une lèchefrite ; déplacez la nourriture vers le bas pour mieux cuire et moins saisir les aliments. Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le grill. Centrez bien vos aliments sous le grilloir.
Rôtis	Bake Convection Roast	2 ou 3	Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Bake Convection Roast	2 ou 3	Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
Poitrines de poulet avec os, pilon, cuisses	Broil Low Bake	3	Si pané ou enrobé dans une sauce, évitez le mode Broil Hi. Cuisez le côté peau d'abord en bas. Pour un résultat optimal, centrez bien vos aliments sous le grilloir.
Poitrines de poulet désossées	Broil Low Bake	3	Déplacez la nourriture vers le bas pour mieux cuire et moins saisir les aliments et déplacez-la vers le haut pour les saisir et dorer plus Pour un résultat optimal, centrez bien vos aliments sous le grilloir.
Dinde entière	Bake Convection Roast	1	Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
Poitrine de dinde	Bake Convection Roast	3	Utilisez une poêle à bords peu élevés comme une lèchefrite. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
<b>Poisson</b>	Broil Low	6 (épaisseur < ½ po - 1,27 cm) 5 (> ½ pouce)	Surveillez la nourriture attentivement si vous cuisez sous le grill. Centrez bien vos aliments sous le grilloir.
<b>Ragoûts</b>	Bake	3 ou 4	
<b>Aliments surgelés</b>			
Pizza sur une seule grille	Frozen Pizza Single	3	Placez les aliments dans le four avant la mise marche.
Pizza sur plusieurs grilles	Frozen Pizza Multi	2 ext et 5 plat	Décalez les pizzas, ne les placez pas l'une au-dessus de l'autre.
Produits de pommes de terre, nuggets de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Frozen Snacks Single	4 ou 5	Placez les aliments dans le four avant la mise marche. Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour plus de brunissement / croustillant et des brillants pour moins brunir
Produits de pommes de terre, nuggets de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Frozen Snacks Multi	2 ext et 5 plat	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour plus de brunissement / croustillant et des brillants pour moins brunir

\* Si vous cuisez 4 gâteaux à la fois, utilisez les grilles 1 ext et 5 plat. Espacez les plats comme indiqué à droite de sorte qu'un plat ne soit pas directement au-dessus d'un autre.

Cuisez soigneusement les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de températures minimales de sécurité des aliments peuvent être trouvées sur [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments.

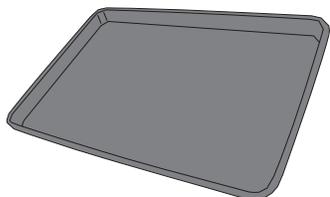


## Guide de cuisson pour friture à air chaud

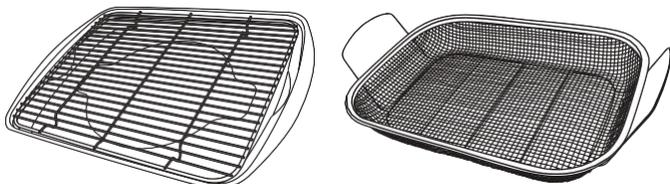
Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Appuyez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C)

### Consignes relatives aux ustensiles de cuisson pour friture à air chaud

- En mode Air Fry, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine certifiés aptes pour être utilisés sous le gril
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée, car elle bruni mieux les aliments et les rend plus croustillants.
- Des paniers de cuisson au four et des grilles de cuisson peuvent aussi être utilisés. Lors de l'utilisation d'un panier de cuisson, une plaque de cuisson doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les gouttes.



Ustensile recommandé



Options alternatives d'ustensiles

### Recommandations générales pour le mode Air Fry

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry mode est conçu pour un usage sans préchauffage.
- Pour la plupart des aliments, la position de grille 4 est recommandée. Pour des aliments plus épais, utilisez la position de grille 3.
- Les aliments peuvent cuire plus vite que prévu si le four est déjà chaud lorsqu'on y place les aliments.
- Lors de la friture à l'air d'aliments avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce en fin de cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille inférieure ou une température de four inférieure.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour définir la température et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson
- Disposez les aliments en une seule couche sur l'ustensile, ne le surchargez pas.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour vous assurer que les températures minimales de sécurité ont été atteintes. Les températures minimales de sécurité peuvent être trouvées sur les emballages et sur [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

TYPE D'ALIMENTS	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURES (F°) RECOMMANDÉES	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou pièces de volaille, aliments panés tels que des nuggets et filets tendres	4	375-400	15-30	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses. Utilisez des ustensiles brillants.
Ailes de poulet fraîches avec os	4	375-400	25-40	Salez les ailes ou enrobez-les dans une marinade sèche. En cas de sauce, appliquez-la vers la fin de la cuisson.
Pilons de Poulet frais avec os	3 ou 4	375-400	30-55	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses.
Frites fraîches fines, épaisseur (< ½ pouce)	4	400-425	15-30	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Frites fraîches grosses, épaisseur (> ½ pouce)	3 or 4	375-400	20-35	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Aliments emballés surgelés	3 ou 4 (utilisez la position de grille 3 pour les aliments plus épais)	Utilisez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas Air Fry) comme guide pour régler la température et le temps de cuisson. Un temps de cuisson supplémentaire à celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud avant de lancer la cuisson, les aliments peuvent cuire plus vite que le temps minimal indiqué sur l'emballage.		

## Extérieur de la cuisinière

Avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes soient éteintes et que toutes les surfaces soient refroidies.



### AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, pour l'entretien ou pour toute autre raison, vérifiez que le dispositif anti-basculement soit réengagé correctement lorsque lorsqu'on replace la cuisinière. Ne pas prendre cette précaution peut entraîner le basculement de l'appareil et peut causer des brûlures graves, voire mortelles pour les enfants ou les adultes.

### Control Lockout - coupure des commandes

Si vous le souhaitez, les touches de commande du four peuvent être désactivées avant de le nettoyer.

Voir Verrouillage des commandes dans la section Commandes du four de ce manuel.

Nettoyez des éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres.

Enlevez les souillures plus lourdes avec l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs de quelle nature que ce soit.

Réactivez les touches de commandes après le nettoyage.

### Panneau de commande

Il est bon d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et polissez avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, tampons à récurer en plastique ou nettoyants pour le four sur le panneau de commande. Ils endommagent la finition, y compris l'acier inoxydable noir.

### Extérieur du four

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants ou des tampons à récurer en plastique à l'intérieur ou l'extérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'ils soient à température ambiante et pas en plein soleil.

S'il y a une tache persistante sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge pour obtenir le meilleur résultat.

Des débordements ou éclaboussures de marinades, jus de fruits, sauces tomates et liquides de badigeonnage contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et devraient être essuyés aussitôt que les surfaces se sont refroidies, puis nettoyés et rincés.

### Surfaces peintes

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

N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres de nettoyage, de laine d'acier ou de produits abrasifs sur les surfaces peintes, y compris sur de l'acier inoxydable noir.

### Acier inoxydable, sauf acier inoxydable noir (sur certains modèles)

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

Des nettoyants à l'acide oxalique, comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ enlèveront la rouille de surface, le ternissement et les petites imperfections.

Utilisez uniquement un nettoyant liquide libre de granulation et frottez dans la direction des lignes de la brosse avec une éponge douce humide.

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

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris ceux de nettoyage d'appareils en acier inoxydable ou pour polir, voir la section Accessoires et celle de Service clientèle à la fin de ce manuel.

# Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean ou Self Clean.

Les débordements de marinades, jus de fruits, sauces tomates et liquides de badigeonnage contenant des acides peuvent causer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

## Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, nettoyeurs liquides puissants, de la laine d'acier ou des tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour les souillures sur le fond du four et d'autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, tels que Bar Keepers Friend®, avec une éponge anti-rayures.

Prenez soin de ne pas appliquer de nettoyeurs ou d'éponges abrasifs sur la porte vitrée, car ils rayeraient la couche réfléchissante. On peut nettoyer l'intérieur du four et la porte vitrée à l'aide d'un chiffon avec de savon doux et de l'eau ou du vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

## Mode Steam Clean – nettoyage à la vapeur

La fonction Steam Clean est pour le nettoyage de souillures légères de votre four à une température inférieure à celle de l'autonettoyage Self Clean.

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les souillures du four.
3. Versez une tasse d'eau sur le fond du four.
4. Fermez la porte.
5. Poussez sur la touche **Clean**, sélectionnez **Steam Clean** puis poussez sur **Start**

Ne pouvez pas ouvrir la porte pendant les 30 minutes que dure le cycle le cycle Steam Clean. Une fois le cycle terminé, absorbez l'eau restante, et essuyez les souillures ramollies par l'humidité des parois du four et de la porte.

## Mode Self Clean – autonettoyage

Lisez les consignes de sécurité pour la fonction Self Clean du four au début de ce manuel avant d'utiliser le mode Self Clean. Ce mode utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. Pour un four modérément souillé, lancez un cycle self-clean de 2 heures. Pour un four très souillé, lancez un cycle d'une durée de 5 heures. Seuls les racks (noirs) pour autonettoyage et les grilles peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Tous les autres éléments, y compris les supports en nickel plaqué (argent), doivent être enlevés. Si les grilles en nickel (argent) sont laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, ils vont ternir. Quel que soit le type de support, s'il est laissé dans le four pendant un cycle Self Clean, il deviendra difficile à glisser. Voir la section Grilles du four pour obtenir des instructions sur la façon d'optimiser leur fonction.

**IMPORTANT:** La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux vers une autre pièce bien ventilée.

Pour utiliser le mode Self Clean:

1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et les souillures du four et de l'intérieur de la porte.
3. Retirez tous les objets. Consultez la section Nettoyage du plan de cuisson pour voir si vos grilles peuvent être autonettoyées et pour des détails concernant le placement des grilles.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur la touche **Clean**, sélectionnez **Self Clean**, puis appuyez sur **Start/Enter**.

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle Self Clean. Après le cycle, la porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse sous la température de déverrouillage. À fin du cycle, laissez refroidir le four et essuyez les cendres du four.

## Grilles

Toutes les grilles peuvent être lavées avec de l'eau chaude savonneuse. Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans leur cavité lors de l'autonettoyage.

Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, surtout après l'autonettoyage. Mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou une serviette en papier et frottez les bords gauche et droit de la grille.

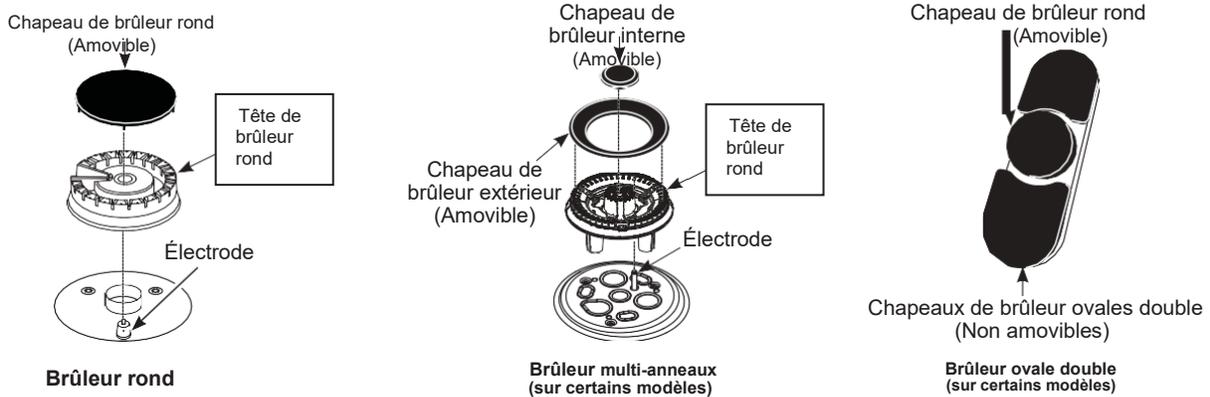
# Plan de cuisson

## Retirer les brûleurs de surface pour le nettoyage

Mettez toutes les commandes sur OFF. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de retirer les grilles et les parties du brûleur. Lorsque vous retirez les chapeaux des brûleurs et les têtes, rappelez-vous leur taille et leur place. Remplacez-les au même endroit après le nettoyage.

### MISE EN GARDE

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



## Nettoyage des brûleurs de surface

### Nettoyage des chapeaux de brûleurs

Lavez les chapeaux de brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire. Vous pouvez les parcourir avec un tampon à récurer en plastique pour enlever de particules alimentaires brûlées. Les chapeaux des brûleurs ronds peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

### Nettoyage des têtes de brûleurs

Lavez régulièrement les têtes de brûleurs, surtout après des débordements qui pourraient obstruer les ouvertures du brûleur. Soulevez les brûleurs lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire. Pour les taches plus tenaces, utilisez une brosse à poils en plastique.

**REMARQUE :** N'utilisez pas de laine d'acier ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces du brûleur car ils peuvent obstruer les ouvertures. Ne lavez jamais la tête du brûleur dans votre lave-vaisselle. Cela peut les décolorer.

Les ports des têtes du brûleur doivent toujours être propres pour une flamme uniforme et sans entrave.

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

### Remplacer les brûleurs de surface

Avant de remplacer les chapeaux de brûleur et réassembler les têtes de brûleurs, secouez l'excès d'eau et laissez-les sécher complètement.

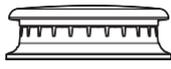
Remplacez les têtes de brûleurs dans les emplacements corrects selon leur taille. Assurez-vous que chaque chapeau soit correctement placé sur la tête du brûleur, comme illustré ci-dessous



Le chapeau du brûleur n'est PAS bien en place.



Le chapeau du brûleur n'est PAS bien en place.

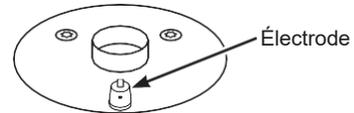


Le chapeau de brûleur est BIEN EN PLACE

### MISE EN GARDE

N'utilisez pas le plan de cuisson sans toutes les pièces du brûleur et les grilles en place.

Tout déversement sur ou autour d'une électrode doit être soigneusement nettoyé. Évitez de heurter l'électrode avec quelque chose de dur ou elle pourrait être endommagée.



L'électrode de l'allumeur à étincelle est exposée lorsque la tête du brûleur est retirée. Lorsqu'un brûleur est réglé sur LITE, tous les brûleurs étincellent. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé.

# Plan de cuisson (suite)

## Grilles des brûleurs

### Nettoyage manuel

Les grilles doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse et rincées à l'eau claire. Pour ramollir des aliments brûlés, placez les grilles dans une solution contenant ¼ de tasse d'ammoniaque domestique pendant plusieurs heures. Ensuite, frottez les grilles avec une éponge en plastique trempée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement et laissez sécher.

### Mode Self Clean (sur certains modèles)

Si vos grilles ne disposent pas de butoirs en caoutchouc sur leur surface inférieure, ils peuvent être nettoyés dans le four à l'aide du cycle d'autonettoyage. N'essayez pas de nettoyer vos grilles dans le four si vos grilles ont des butoirs en caoutchouc. Cela détruirait les butoirs en caoutchouc et pourrait affecter la fonction des brûleurs de surface.

Les grilles à revêtement en porcelaine peuvent progressivement ternir si elles sont continuellement exposées aux températures du mode d'autonettoyage.

Si votre four est équipé de grilles pour autonettoyage (noires), il est recommandé de suivre les instructions pour placer les grilles sur les grilles. Si votre four est équipé de grilles nickelées (argent), il est recommandé de suivre les instructions pour placer les grilles sur le fond du four.

Les grilles nickelées ne doivent pas rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage. Cela ternirait les grilles. Si l'un ou l'autre type de grille est laissé dans le four pendant un cycle d'autonettoyage, la grille peut devenir difficile à faire glisser.

**REMARQUE :** Pour placer ou retirer les grilles du four, ne les faites pas glisser sur les supports ou sur le fond du four. Cela pourrait endommager l'émail des grilles ou le fond du four.

### Pour autonettoyer les grilles sur des supports d'autonettoyage :

1. Introduisez les grilles sur les positions 1, 3 et 5 ou sur les positions 2 et 4.
2. Placez doucement une grille sur chaque support.

## Butoirs de support de grilles

### (sur certains modèles)

Si l'un des butoirs de support de grilles en caoutchouc du plan de cuisson est manquant ou endommagé, des pièces de rechange peuvent être obtenues en visitant

### [GEAppliances.com/parts](http://GEAppliances.com/parts)

Pour insérer les nouveaux butoirs, il suffit de placer l'extrémité en forme de cône du butoir dans le trou du plan de cuisson et pousser vers le bas tout en tordant légèrement le butoir.

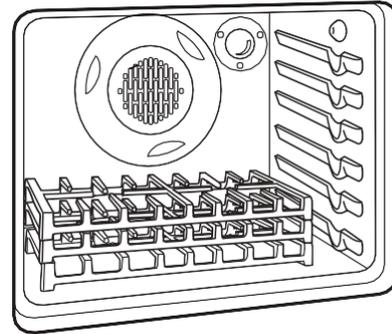
## Plaque chauffante

### Réversible en fonte :

Nettoyez votre plaque chauffante réversible en fonte avec une brosse dure et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et des détergents agressifs ne doivent jamais être utilisés car ils enlèveraient l'assaisonnement. Rincez avec de l'eau chaude et séchez soigneusement. Après le rinçage, pré-assaisonnez en appliquant une légère couche d'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante. Essuyez l'excès d'huile avec une serviette en papier. Conservez dans un endroit frais et sec.

### Pour auto-nettoyer vos grilles sur le fond du four :

1. Retirez toutes les grilles du four.
2. Placez délicatement une grille sur le centre du fond du four avec la grille orientée en position verticale. Empilez-la ou les grilles restantes comme indiqué ci-dessous. Ne placez ni n'empilez des grilles dans une autre configuration.



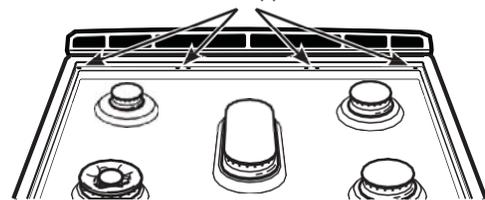
Une fois que les grilles sont placées dans le four, faites fonctionner le cycle d'autonettoyage en suivant les instructions dans la section Nettoyage du four.

**REMARQUE :** Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four après le cycle d'autonettoyage. Les grilles peuvent encore être chaudes.

Une fois que le cycle d'autonettoyage est terminé, les grilles peuvent être retirées avec attention. Vous remarquerez peut-être un résidu blanc sur les grilles. Essayez les grilles avec une éponge humide. Si des taches blanches persistent, mouillez l'éponge avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau et essayez nouvellement les grilles.

En replaçant les grilles sur le plan de cuisson, assurez-vous de les placer à l'endroit correct. Les grilles doivent être placées sur le plan de cuisson de manière stable et sûre.

Butoirs de support



### Précautions pour plaques chauffantes :

- Si quelque chose s'est renversé sous la plaque chauffante, cela doit être nettoyé le plus rapidement possible afin d'éviter que cela cuise sur le plan de cuisson.
- Ne laissez s'accumuler de la graisse sous la plaque chauffante car cela peut représenter un risque d'incendie. Nettoyez sous la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse dès qu'elle est refroidie.
- Ne lavez pas votre plaque chauffante dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans le four en mode autonettoyage.

# Porte et tiroir

## Nettoyage de la porte du four

### Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas d'excès d'eau pénétrer par les trous ou les fentes de la porte.

Enduisez les éclaboussures de cuisson sur le verre avec du liquide vaisselle. Utilisez une lame de rasoir de sécurité unilatérale pour les nettoyer. Ensuite, essuyez la vitre avec un chiffon savonneux pour éliminer tout résidu et séchez.

La zone aux alentours des joints peut être nettoyée avec un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne frottez ni ne nettoyez le joint de la porte – il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

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

### Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache sur la garniture des événements de la porte est persistante, vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer. N'appliquez cette méthode sur aucune autre surface.

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

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

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

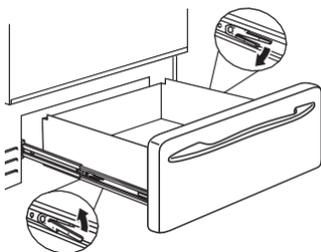
Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris ceux de nettoyage d'appareils en acier inoxydable ou de polish, voir les sections Accessoires et Service clientèle à la fin de ce manuel.

## Tiroir de rangement amovible

La plupart des nettoyages peuvent être effectués avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage supplémentaire est requis. Utilisez du savon et de l'eau tiède pour bien nettoyer.

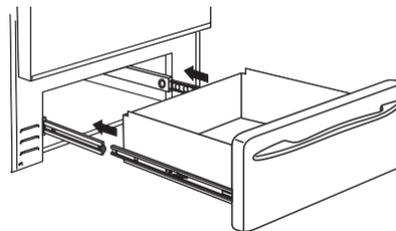
### Pour retirer le tiroir:

1. Enlevez le tiroir en le tirant tout droit jusqu'à la butée.
2. Poussez le déverrouillage du rail gauche vers le haut et poussez le déverrouillage du rail droit vers le bas, tout en tirant le tiroir et dégagez-le.



### Pour remettre le tiroir en place :

1. Placez le rail gauche du tiroir autour du guide à coulisse interne gauche, faites-le glisser légèrement jusqu'à ce qu'il accroche.
2. Placez le rail droit du tiroir autour du guide à coulisse interne droit, faites-le glisser légèrement jusqu'à ce qu'il accroche.
3. Faites glisser le tiroir jusqu'au fond du four.

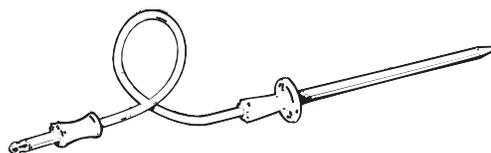


## Sonde du four

La sonde de température peut être nettoyée avec du savon et de l'eau ou un tampon à récurer savonneux. Laissez refroidir la sonde de température avant de la nettoyer. Frottez les taches tenaces avec un tampon à récurer savonneux, rincez et séchez.

Pour commander des sondes de température supplémentaires, reportez-vous aux sections Accessoires et Service Clientèle à la fin de ce manuel.

- Ne plongez pas la sonde de température dans l'eau.
- Ne stockez pas la sonde de température dans le four.
- Ne laissez pas la sonde de température à l'intérieur du four pendant un cycle d'auto-nettoyage ou de nettoyage à la vapeur.



# Lampe du four

**AVERTISSEMENT !**

**RISQUE DE CHOC OU DE BRÛLURE :** Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou du disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou de brûlure électrique.

**MISE EN GARDE!**

**RISQUE DE BRÛLURE :** Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être enlevés quand ils ont refroidi. Toucher du verre chaud à mains nues ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

**REMARQUE :** Ne retirez le couvercle en verre que lorsqu'il a refroidi. Le port de gants en latex peut offrir une meilleure prise de main.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou du disjoncteur. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule chaude avec un chiffon humide. Si vous le faites, l'ampoule peut se briser.

**Pour la retirer :**

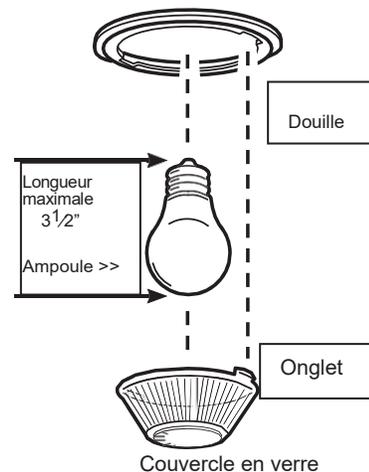
Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les onglets du couvercle dégagent les rainures de la douille et retirez le couvercle. Enlevez l'ampoule.

**Pour la replacer :**

Mettez une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareils ménagers. Placez les onglets du couvercle en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

**REMARQUE:**

- Une ampoule de 40 W pour appareils ménagers est plus petite qu'une ampoule standard de 40 watts.
- Rebranchez l'alimentation électrique du four une fois que la nouvelle ampoule est installée.
- Pour un meilleur éclairage intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre avec un chiffon humide. Cela devrait être fait lorsque le four est complètement refroidi.

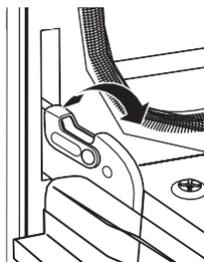


# Porte du four

La porte est très lourde. Faites attention en soulevant et en retirant la porte. Ne la soulevez pas par la poignée.

**Pour retirer la porte :**

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Tirez les verrous de charnière vers le haut et éloignez-les du cadre de la cuisinière vers la position déverrouillée.
3. Saisissez fermement le haut des deux côtés de la porte.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que la partie supérieure de la porte soit à environ 6" du cadre de la cuisinière.
5. Soulevez la porte vers le haut et écartez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras articulés se soient dégagés des fentes du cadre de la cuisinière.



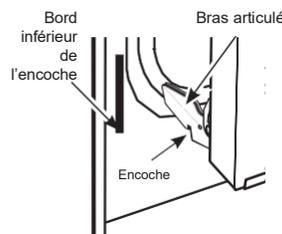
Tirez les verrous de charnière vers le haut pour déverrouiller



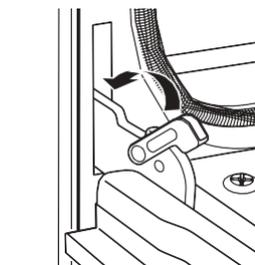
Position pour le retrait

**Pour remettre la porte:**

1. Saisissez fermement le haut des deux côtés de la porte.
2. Avec la porte au même angle que dans la position de retrait, déposez l'encoche dans la partie inférieure du bras de charnière gauche. L'encoche du bras articulé doit être bien en place dans le fond de la fente. Répétez l'opération pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que les bras articulés ne reposent pas correctement dans le fond de la fente. Soulevez la porte de la cuisinière et répétez l'étape antérieure.
4. Poussez les verrous de charnière vers la cavité de la cuisinière et vers le bas, sa position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



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



Pousser les verrous de charnière vers le bas pour verrouiller

# Conseils de dépannage ... Avant d'appeler l'entretien

Économisez du temps et de l'argent ! Consultez les tableaux des pages qui suivent et vous pouvez ne pas avoir besoin d'appeler l'entretien.

Problème	Cause possible	Quoi faire
<b>Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Est-ce quelque chose n'est pas correct avec les réglages de température ?</b>	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de celui de votre ancien four et peut donc cuire différemment que votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez soigneusement vos temps de recette et températures. Si vous pensez encore que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler la température vous-même selon vos préférences spécifiques de cuisson. Voir la section Commandes du four.
<b>La nourriture ne cuit pas correctement au four</b>	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Modes de cuisson.
	Position de la grille incorrecte ou support pas à niveau.	Voir la section Modes de cuisson et Guide de cuisson.
	Choix de l'ustensile de cuisine ou taille de l'ustensile incorrecte	Voir la section Ustensiles de cuisine.
	La température du four requiert un ajustement.	Voir la section réglages
<b>La nourriture ne cuit pas correctement sous le gril</b>	Commandes du four mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson sous le gril approprié.
	Position de la grille incorrecte ou support pas à niveau.	Voir le Guide de cuisson pour des suggestions de l'emplacement de la grille.
	Choix de l'ustensile de cuisine ou taille de l'ustensile incorrecte	Utilisez un plat spécialement conçu pour la cuisson sous gril.
	Papier aluminium placé incorrectement sur la lèchefrite ou papier aluminium déchiré qui laisse passer de la graisse.	Si vous utilisez du papier aluminium sur une lèchefrite, enveloppez-la bien et ajoutez des fentes conformes à celles de la casserole pour permettre le drainage de la graisse.
<b>Température du four trop élevée ou trop basse</b>	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four.
<b>Four et / ou l'affichage semble ne pas fonctionner</b>	Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'être déclenché.	Remplacez le fusible ou relancez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Utilisation du four.
	Le four est en mode sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voir la section Mode Sabbat.
	L'horloge est éteinte.	Voir la section Réglages.
<b>Bruit de crépitement ou de claquement</b>	Ceci est le bruit du métal qui chauffe ou se refroidit pendant la cuisson et le cycle de nettoyage.	C'est normal.
<b>Pourquoi ma cuisinière fait-elle des « clics » lors de l'utilisation de mon four ?</b>	Votre cuisinière a été conçue pour atteindre plus de contrôle sur la température du four. Vous pouvez entendre les éléments de chauffage du four « cliquer » pour s'allumer et s'éteindre plus fréquemment que dans les anciens fours, pour de meilleurs résultats dans la cuisson au four et au gril, et dans les cycles d'autonettoyage	C'est normal.
<b>Parfois, le four prend plus de temps pour préchauffer à la même température</b>	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et / ou le nombre de grilles dans four	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et les grilles dans le four entraîneront des différences dans les temps de préchauffage. Enlevez les éléments superflus pour réduire le temps de préchauffage.

## Conseils de dépannage ... Avant d'appeler l'entretien

Problème	Cause possible	Quoi faire
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule. Voir la section Entretien pour obtenir des instructions sur la façon de remplacer l'ampoule.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas	La température est trop haute pour lancer un cycle d'autonettoyage.	Laissez refroidir le four et réglez nouvellement les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Entretien et nettoyage.
Excès de fumée au cours du cycle d'autonettoyage	Trop de souillures ou de graisse.	Appuyez sur la touche <b>Cancel/Off</b> pad. Ouvrez les fenêtres pour laisser sortir la fumée. Attendez jusqu'à ce que le témoin <b>LOCKED</b> s'éteigne. Essayez l'excès de souillure et relancez l'autonettoyage
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les gros débordements avant de lancer le cycle de nettoyage. Des fours très souillés peuvent exiger un deuxième cycle de nettoyage.
Odeur forte de brûlé ou de graisse émise par l'évent	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section Entretien et nettoyage. C'est passer.
Excès de fumée durant la cuisson sous grill	Nourriture trop près de du brûleur en fonction.	Abaissez la position de la grille sur laquelle se trouve la nourriture.
La porte du four n'ouvre pas ou le témoin LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche <b>Cancel / OFF</b> Laissez refroidir le four sous la température de verrouillage.
« LOCK DOOR » clignote à l'écran	Vous avez programmé un cycle d'autonettoyage sans que la porte soit verrouillée.	Fermez la porte du four.
« F » et un numéro ou une lettre clignotent à l'écran	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Poussez sur la touche <b>Cancel / Off</b> . Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez complètement le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète encore, appelez l'entretien.
L'horloge clignote en raison d'une panne de courant	Panne de courant ou surtension	Relancez l'horloge. Si vous étiez en train d'utiliser le four, vous devez le relancer en poussant sur la touche <b>Cancel / Off</b> , réglez l'horloge et relancez toute fonction de cuisson.
Les fonctions de verrouillage et de verrouillage des commandes sont activées		Si <b>LOC ON</b> s'affiche à l'écran, la commande de la cuisinière est verrouillée. Désactivez cette fonction pour pouvoir utiliser la cuisinière. Voir la section Commandes du four.
Brûleurs ne s'allument pas	La fiche de branchement de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche électrique soit branchée dans une prise de terre.
	L'alimentation en gaz coupée ou n'a pas été ouverte	Voir les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.
	Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'être déclenché.	Remplacez le fusible ou relancez le disjoncteur.
	Parties du brûleur pas replacées correctement.	Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Les orifices du brûleur près de l'électrode, ou le port d'allumage rond du brûleur ovale peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez la zone de l'électrode pour voir s'il y a les aliments brûlés ou de la graisse. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Résidus d'aliments sur l'électrode	Polissez doucement la pointe plate de l'électrode avec une lime à ongles ou du papier de verre jusqu'à ce qu'elle brille.

# Conseils de dépannage ... Avant d'appeler l'entretien

Problème	Cause possible	Quoi faire
<b>Les brûleurs de surface ne brûlent pas uniformément</b>	Un mauvais assemblage du brûleur.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs soient correctement placés. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Les orifices du brûleur sur les côtés du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
<b>Les flammes des brûleurs sont très grandes ou jaunes</b>	Apport d'air inapproprié au brûleur de gaz.	Si la cuisinière fonctionne au gaz propane, contactez le technicien qui a installé votre cuisinière ou a fait la conversion au propane.
<b>La porte vitrée de mon four semble « teintée » ou en couleur « arc en ciel ».</b>	La vitre intérieure du four est revêtue d'une barrière thermique pour réfléchir la chaleur vers le four pour éviter la perte de chaleur et maintenir l'extérieur de la porte frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certains angles de lumière vous pouvez voir cette couleur de teinte ou d'arc en ciel.
<b>Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne</b>	Le tiroir est hors d'alignement.	Sortez complètement le tiroir et réintroduisez-le complètement. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Le tiroir est surchargé ou de la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids ou redistribuez le contenu du tiroir.

# Garantie limitée pour cuisinière au gaz GE Appliances

**GARANTIE LIMITÉE**

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

Tous les services de garantie sont fournis par nos Centres de Services ou par un technicien Customer Care® agréé. Pour programmer un entretien en ligne, visitez le site <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> ou appelez GE Appliances au 800. 561.33.44. S'il vous plaît ayez votre numéro de série et le numéro du modèle à la main lors de votre appel.

Lors de l'entretien de votre appareil, l'utilisation du port de données de l'appareil peut être nécessaire pour le diagnostic. Cela permet au technicien d'entretien de l'usine GE Appliances de diagnostiquer rapidement les problèmes de votre appareil et aide GE Appliances à améliorer ses produits en lui fournissant des informations sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à GE Appliances, s'il vous plaît prévenez votre technicien de ne pas soumettre les données à GE Appliances lors de l'entretien.

Pour la période d'	MC Commercial Inc. remplacera
Un an à partir de la date originale de l'achat	<b>toute partie</b> de la cuisinière défectueuse à cause d'un défaut de fabrication ou de matériel. Pendant cette <b>garantie limitée d'un an</b> GE Appliances fournira <b>gratuitement</b> toute la main-d'œuvre et le service d'entretien à domicile pour remplacer la partie défectueuse.

## Ce que MC Commercial Inc. ne couvre pas:

- Service à domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, livraison ou maintenance inappropriée.
- Une défectuosité du produit causée par une utilisation abusive ou inadéquate du produit, causée par une modification ou un emploi à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement de disjoncteurs de votre domicile.
- Les dommages causés au produit par accident, incendie, inondation ou force majeure.
- Les finitions endommagées, comme de la rouille en surface, du ternissement ou autres petites imperfections non signalées dans les 48 heures suivant la livraison.
- Les dommages directs ou indirects causés par des défaillances éventuelles de l'appareil.
- Les dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour lui fournir l'entretien nécessaire.
- Le service de réparation ou de remplacement des ampoules, sauf pour des lampes LED.

## EXCLUSION DE GARANTIES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée.

Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE. En Alaska, la garantie exclut les coûts d'expédition et les appels de service exigeant une visite à domicile.

Dans certains États, l'exclusion et la limitation de dommages indirects ou indirects sont interdites. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître vos droits juridiques, consultez votre bureau des Affaires des Consommateurs local ou de l'État ou le Procureur Général de votre État.

**Garant : MC Commercial Inc.**

**Burlington, ON, LR7 5B6**

**Garanties prolongées :** Achetez une garantie prolongée GE Appliances et sachez-en plus sur les rabais spéciaux disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur :

[www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty](https://www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty)

ou composez le 1-866-277-9842 pendant les heures normales de bureau. GE Appliances Service sera toujours là après expiration de votre garantie.

Agrafez votre reçu ici. La preuve de la date d'achat est nécessaire pour obtenir le service sous garantie.

## Vous cherchez quelque chose de plus ?

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

Consultez la page du Service clientèle pour les numéros de téléphone et informations de site Web.

Les produits suivants et d'autres sont disponibles :

### **Accessoires**

---

Grille plate nickelée

---

Grille plate nickelée renforcée

---

Grille plate pour autonettoyage

---

Grille d'extension nickelée

---

Grille d'extension autonettoyage

---

Lèchefrite (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

---

Accessoire de grille pour rôtir

---

Grille centrale de plan de cuisson

---

Plaque chauffante antiadhésive en aluminium

---

Plaque chauffante réversible en fonte

---

### **Produits de nettoyage**

CitruShine™ Lingettes en acier inoxydable

---

Chiffon de polissage pour acier inoxydable

---

Dégraissant pour souillures brûlées

---

---

# Service clientèle

---

## Site Web GE Appliances

Vous avez une question ou besoin d'aide avec votre appareil ? Essayez le Site Web GE Appliances Site Web 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également faire l'achat d'autres superbes appareils électroménagers GE Appliances et profiter de tous nos services de support en ligne conçus pour votre commodité. [GEAppliances.ca/en/](https://www.geappliances.ca/en/)

---

## Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance ! L'enregistrement en moment opportun des produits permettra une meilleure communication et un service rapide sous les termes de la garantie, en cas de besoin. Vous pouvez également envoyer la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage par courrier.

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

---

## Programmer un entretien

Le service expert en réparation de GE Appliances est juste à un pas de votre porte. Branchez-vous en ligne et programmez votre entretien à votre convenance n'importe quel jour de l'année.

<https://www.geappliances.ca/en/support/service-request>

ou composez le 800-561-3344 pendant les heures de bureau.

---

## Garanties prolongées

Achetez une garantie prolongée GE Appliances et sachez-en plus sur les rabais spéciaux disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. GE Appliances Service sera toujours là après expiration de la garantie. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur

<https://www.geappliances.ca/en/support/service-request>

ou composez le 866.277.9842 aux heures normales de bureau

---

## Connectivité à distance

Pour obtenir une assistance avec un réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à l'adresse <https://www.geappliances.ca/en/contact-us> ou appelez le 800-220-6899

---

## Parties et accessoires

Les personnes qualifiées pour réaliser l'entretien de leurs propres appareils ménagers peuvent obtenir des pièces ou accessoires livrés directement à leur domicile.

(Les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne aujourd'hui 24h/24 n'importe quel jour de l'année.

<https://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories> ou par téléphone au 1-800-661-1616 pendant les heures normales de bureau.

**Les instructions contenues dans ce manuel peuvent être effectuées par tout utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être confiées à un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut causer un fonctionnement dangereux.**

---

## Pour 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, Relations avec les Consommateurs | MC Commercial Inc. Burlington ON, L7R 5B6

<https://www.geappliances.ca/en/contact-us>