



électriques autonomes  
**CUISINIÈRES**

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 3**

**UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

Brûleurs en surface..... 8  
 Commandes du four .....11  
 Fonctions spéciales .....12  
 Mode Sabbat - Standard .....13  
 Grilles du four ..... 14  
 Modes de cuisson au four .....16  
 Guide de cuisson au four .....16

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Extérieur de la cuisinière .....18  
 Intérieur de la cuisinière .....19  
 Porte et tiroir .....20  
 Lampe du four ..... 21  
 Porte du four ..... 22

**CONSEILS DE DÉPANNAGE .....23**

**GARANTIE LIMITÉE.....26**

**ACCESSOIRES .....27**

**SERVICE CLIENTÈLE .....28**

**MANUEL DU PROPRIÉTAIRE**

- JCB830
- JCB840
- JCB870
- PCB905

Écrivez le modèle et n° de série ici :

Modèle n° \_\_\_\_\_

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

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

## **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**

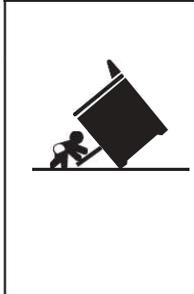
# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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.

### 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.

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.

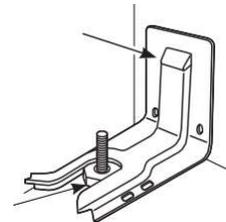
Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement. La cuisinière ne serait plus sécurisée correctement au dispositif anti-basculement.

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 et encastrées

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.

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.
  - Branchez votre cuisinière uniquement sur une prise de 120 volts mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre conformément au *National Electrical Code*. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
  - 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.
  - Bicom bustible : 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.
- Si un incendie se produit dans le four pendant l'auto-nettoyage, 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'auto-nettoyage peut causer un jaillissement de la flamme hors du four. Ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des brûlures graves.
- 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.

### **⚠ AVERTISSEMENT** INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON

**⚠ ATTENTION** NE JAMAIS faire fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.  
**NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE / GRAISSE AVEC DE L'EAU.**
- 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 et assurez-vous que les brûleurs se sont en effet allumés.
- Lors de l'utilisation d'une batterie de cuisine en verre ou en 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.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

### **⚠ AVERTISSEMENT** INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON (SUITE)

- 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 un 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.

### **⚠ AVERTISSEMENT** CONSIGNES 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'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'AUTO-NETTOYAGE

La fonction d'auto-nettoyage 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'auto-nettoyage. Maintenez les enfants éloignés du four pendant l'auto-nettoyage. Un manquement à ces instructions pourrait causer des brûlures.
- Avant de mettre en marche le cycle d'auto-nettoyage, 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'auto-nettoyage, 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 auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyants 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'auto-nettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux vers une autre pièce bien ventilée.

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# INFORMATIONS IMPORT

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

### Appareil d'activation à distance

#### (sur certains modèles )

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

## Utilisation des éléments radiants de surface *(sur certains modèles)*



Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.



Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



### À propos des éléments radiants de surface...

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

**REMARQUE:** Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.

L'élément de surface s'active et se désactive pour maintenir la température désirée.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

*Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.*

- Les tâches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.
- N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.

### Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

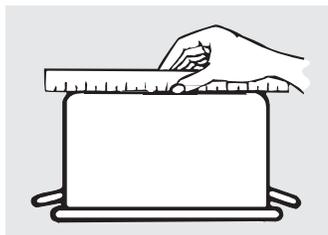
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

## Choix de la catégorie d'ustensile de cuisine

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.



Vérifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.

### Acier inoxydable:

*recommandé*

### Aluminium:

*aluminium lourd recommandé*

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

### Fond en cuivre:

*recommandé*

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

### Fonte recouverte d'émail vitrifié:

*recommandée*

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail

vitriifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

### Vitrocéramique:

*utilisable, mais non recommandée*

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface

### Poterie en grès:

*utilisable, mais non recommandée*

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

### Conseils pour les mises en conserve

Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

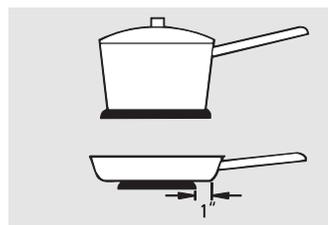
Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.



Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson à élément serpentin.



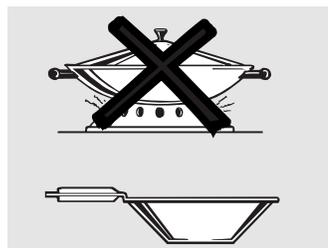
Pas plus d'un pouce.

### Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium sont meilleurs conducteurs de la chaleur et cuisent plus rapidement que ceux en un autre métal. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte enduite sont lents à absorber la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à une température basse ou moyenne. Les casseroles en acier peuvent

cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce).



Utilisez seulement des woks à fond plat.

### Utilisation d'un wok

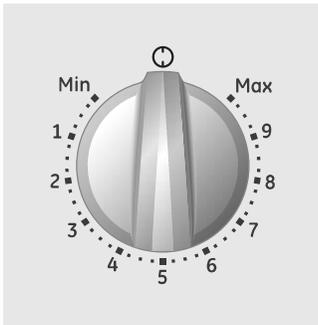
Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

## Utilisation des éléments de surface

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

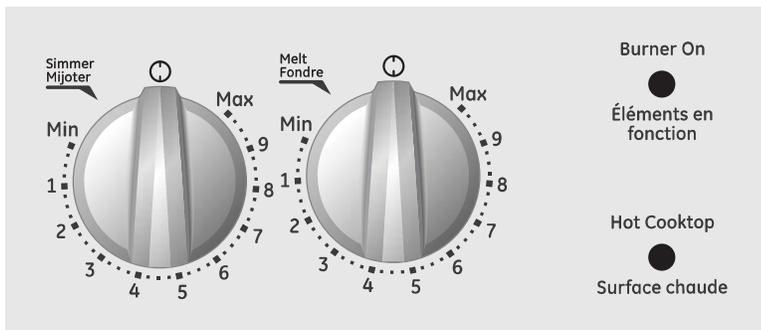


### Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions **OFF (ARRÊT)** et **HI (MAX.)**, la commande se met en place avec un **décllic**. Vous entendrez peut-être de légers **décllics** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

Veillez à mettre la commande à la position **OFF (ARRÊT)** quand vous avez fini de cuisiner.



### Voyants lumineux

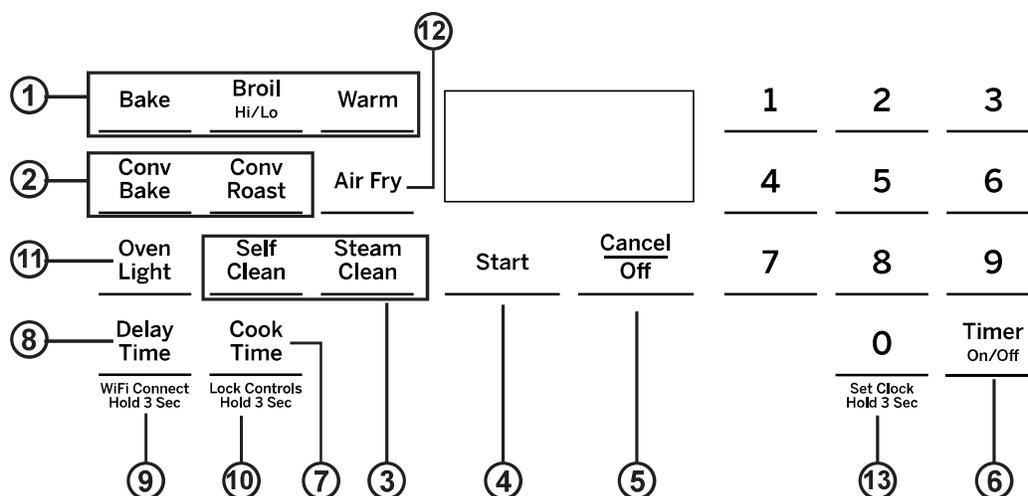
(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux **Hot/Chaud** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

Le voyant lumineux **Burner On/Surface de cuisson** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

**REMARQUE:** Le voyant **Hot/Chaud** peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface **Min** et **OFF**(arrêt), alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.

# Commandes du four

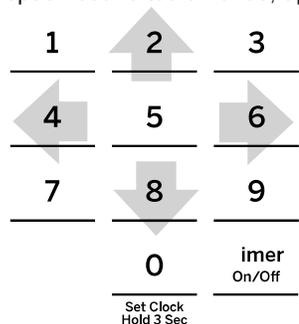


- Modes de cuisson traditionnels :** Votre four a les modes de cuisson traditionnels suivants : cuire au four (**Bake**), sous grill (**Broil**) et réchauffer (**Warm**) Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations
- Modes de cuisson par convection :** La cuisson par convection accroît la 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.
- Clean :** Il existe deux modes de nettoyage : auto-nettoyage (**Self Clean**) et à la vapeur (**Steam Clean**). Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.
- Start :** 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.
- Cancel/Off :** Annule toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 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**. Le four continuera à fonctionner une fois le compte à rebours terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
- Cook Time :** Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Choisissez un mode de cuisson, et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Poussez la touche **Cook Time** 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. Choisissez un mode de cuisson, et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Delay Time**, et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de la journée où le four s'allume, puis appuyez sur **Start**.  
**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 lampe du four soit éteinte, parce que la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nuisibles
- WiFi Connect (sur certains modèles) :** Vous permet de commander votre four à distance. Pour obtenir des instructions sur la manière de connecter votre four, consultez la section Connexion WiFi de ce manuel.
- 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.
- Oven Light :** Pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- Air Fry (sur certains modèles) :** Ce mode est conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Consultez la section Modes de cuisson du four pour plus d'informations.
- Set Clock :** Règle l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'horloge. Pressez sur **Start** pour garder les paramètres.

# Fonctions spéciales

Il existe plusieurs fonctions spéciales à votre cuisinière. Pour modifier les réglages de ces fonctions spéciales :

- Appuyez simultanément sur les touches **Bake** et **Broil** et maintenez jusqu'à ce que le menu de fonctions spéciales s'affiche.
- Utilisez les touches numériques **2** ou **8** pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
- Appuyez sur la touche **6** pour entrer dans le menu de la fonction et les touches **2** ou **8** pour faire défiler les options.
- Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur la touche **6** pour enregistrer le réglage et sur la touche **4** pour sortir du menu.



4 = Annuler / retour, 2 = Haut, 8 = Bas, 6 = Enregistrer / Avancer

## Régler la température du four (OFSt)

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 tous les modes de cuisson sauf sur celui du gril.

Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les fonctions jusqu'à ce que «OFSt» s'affiche et appuyez sur **6**. Utilisez le **2** pour augmenter la température ou le **8** pour diminuer la température réglée. Enregistrez et sortez du menu des fonctions spéciales.

## Signaux de fin de minuterie (End tonE)

C'est le bip sonore qui signale la fin d'une minuterie. Le bip peut être continu (Cont) ou unique (bEEp). Le réglage en continu (Cont) émettra un bip à plusieurs reprises toutes les quelques secondes jusqu'à ce qu'un bouton de la commande soit activé. Un réglage en unique (bEEp) ne retentira qu'une seule tonalité à la fin de la minuterie. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «End tonE» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

## Affichage des températures en Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez la modifier pour utiliser les températures Celsius (C). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «deg Unit» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

## Affichage de l'horloge (CLoc diSP)

Cette fonction (On / Off) spécifie si l'heure du jour est affichée. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Cloc diSP» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options

jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage et sur **4** pour sortir du menu.

## Configuration de l'horloge (Cloc cFg)

Cette fonction déterminera comment s'affiche l'heure du jour. Vous pouvez choisir un affichage standard en 12 heures (12) ou en 24 heures (24). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler jusqu'à ce que «Cloc cFg» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage et sur **4** pour sortir du menu.

## Sound Volume (Snd)

Cette fonction permet d'activer et de désactiver le volume du bip sonore du four (oFF). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Snd» s'affiche et appuyez sur **6**. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu. L'option sonore sélectionnée jouera une fois que le **6** a été pressé.

## Conversion automatique de recette

Cette fonction (on / off) ajuste automatiquement la température de recette programmée en mode Convection Multi-Cuisson. Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «Auto rCiPE» s'affiche. Faites défiler les options jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche. Appuyez sur **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

**REMARQUE :** Cette fonction ne convertit pas le temps de cuisson, uniquement les températures. Cette fonction ne règle pas les températures pour le mode de rôtissage par convection.

## Activation à distance (App ENbl) (sur certains modèles)

Vous permet de commander votre four à distance (on / off). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que "App ENbl" s'affiche. Appuyez sur **6** pour entrer dans le menu et activez ou désactivez le réglage à l'aide de la touche **2** ou **8**. Appuyez sur la touche **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

## Arrêt automatique 12 heures (12H Shut)

Cette fonction éteint le four après 12 heures de fonctionnement continu (on / off). Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme indiqué ci-dessus. Faites défiler les options jusqu'à ce que «12H Shut» s'affiche. Appuyez sur **6** pour entrer dans le menu et activer ou désactiver le réglage à l'aide de la touche **2** ou **8**. Appuyez sur la touche **6** pour enregistrer le réglage, puis sur **4** pour sortir du menu.

# Mode Sabbat - Standard

Cette cuisinière offre un mode Sabbat Standard\*. Parmi les caractéristiques du mode Sabbat que le consommateur notera se trouvent la désactivation des signaux sonores et des lampes du four et des délais d'entre 30 secondes et 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

1. Appuyez sur **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu de fonctions spéciales
2. Appuyez sur 8 pour aller au menu "Sabb", appuyez sur la touche numérique 6 pour entrer dans le menu.
3. Appuyez nouvellement sur 8 pour faire basculer le réglage sur ON. Appuyez sur 6 pour confirmer le réglage.
4. Appuyez sur 4 pour sortir du menu des fonctions spéciales.
5. Une accolade ouvrante apparaîtra.

## Démarrage d'une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche **Bake**.
2. Si la température souhaitée est de 350°F (176°C), appuyez sur **Start**. Si vous désirez une température de cuisson différente, utilisez les pavés numériques entre 1 et 5 ou la touche **Timer** pour choisir une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur **Start**. Référez-vous au graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson souhaitée.

Après un moment, une deuxième accolade "]" [" apparaîtra à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire.

Temperature (°F)			
1	2	3	
170	200	250	
4	5	6	
300	325	2h	
7	8	9	
2.5h	3h	3.5h	
	0	Timer On/Off	Cook Time
	Set Clock Hold 3 Sec	400	Lock Controls Hold 3 Sec
	4h		6h
Time (hours)			

1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Timer = 400° F  
6 = 2 heures, 7 = 2.5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3.5 heures,  
0 = 4 heures, Lock Controls = 6 heures

## Démarrage d'une cuisson au four minutée

1. Appuyez sur la touche **Bake**.
2. Si la température souhaitée est de 350°F, (176°C) utilisez les touches numériques de 0 à 6 ou la touche **Lock Control** pour choisir un temps de cuisson. Si vous désirez une température de cuisson différente de 350°F, utilisez les touches numériques de 1 à 5 ou la touche **Timer** pour choisir une température de cuisson pré-réglée, puis déterminez le temps de cuisson. Référez-vous au graphique sur cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson et le temps de cuisson.
3. Poussez sur **Start**.

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 **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu des fonctions spéciales.
3. Appuyez sur 8 pour aller au menu "Sabb", appuyez sur la touche numérique 6 pour entrer dans le menu.
4. Appuyez nouvellement sur 8 pour faire basculer le réglage sur OFF. Appuyez sur 6 pour confirmer le réglage.
5. Appuyez sur 4 pour sortir du menu des fonctions spéciales

## 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.

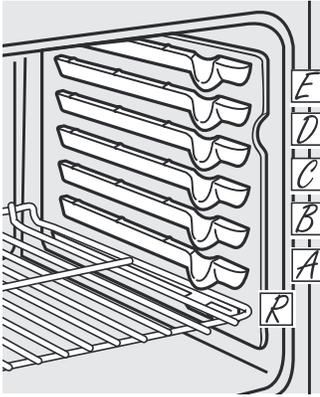
## Régler la température

1. Appuyez sur **Bake**, utilisez les touches numériques de 1 à 5 et la touche **Timer** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée différente, puis appuyez sur **Start**.
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.

\* Le mode Sabbat Standard n'a pas été révisé ou approuvé par l'Union Orthodoxe.

# Utilisation du four

Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.



Le four a 6 positions de grille.

## Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

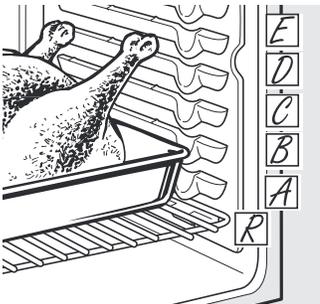
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four pour les faire cuire.

**Pour retirer une grille**, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.

**Pour remettre une grille**, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

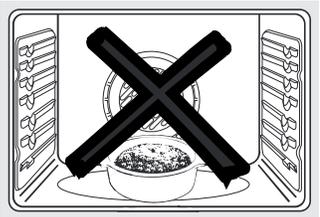
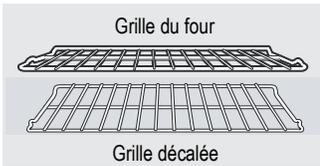
**⚠ ATTENTION :** Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).



## Comment régler le four pour la cuisson ou le grill

- 1 Appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)**
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
- 3 Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**
- 4 Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
- 5 Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée.

Aliment	Position de la grille
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	D
Gâteau des anges	A
Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	B ou C
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	C ou D
Plats mijotés	C ou D
Dinde	R



Ne mettez pas d'aliments directement sur la sole du four.

## Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

*Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température pré-réglée.*

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1½ po) d'espace libre autour de lui.

Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

## Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air chaud et donnera une cuisson inadéquate.

Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.



## Comment régler le four pour utiliser le grill

**REMARQUE:** Fermez la porte avant de commencer tout grill fonction..

Utilisez le réglage **LO Broil (gril MIN.)** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

- 1 Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
- 2 Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au grill*.

- 3 Appuyez une fois sur la touche **BROIL (GRIL)** pour une température de grill **ÉLEVÉE**

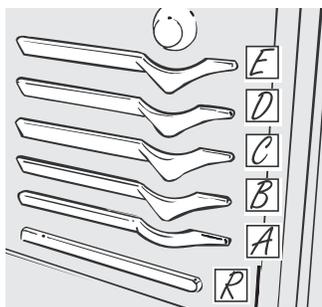
Pour passer à une température de grill plus **BASSE**, appuyez sur la touche **BROIL** une deuxième fois.

- 4 Appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)**

- 5 Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au grill. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : *Safe Food Book. Your Kitchen Guide.* USDA Rév. juin 1985.)



La four a 5 positions de grille

## Guide de cuisson au grill

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions)	C	10	7-10	Espacer régulièrement.
	1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C	15	11	
<b>Biftecks</b> Saignant † À point Bien cuit	1,9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	E D	6 8	4 6	Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
	454 à 680 g (1 à 1½ lb)	D	10	7-10	
	Saignant † À point Bien cuit	C C D	10 15 20	8 10-12 20	
<b>Poulet</b>	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur Poitrine	B	25	25	Brossez chaque côté avec du beurre fondu.  Faire griller la peau en dessous d'abord.
		B	25	15	
<b>Produit de boulangerie</b> Pain (rôties) Muffin	2 à 4 tranches 2 (partagés)	D	3	1	Espacer également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
		E	3-4		
<b>Queues de homards</b>	2-4	B	18-20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au grill, et à mi-cuisson.
<b>Filets de poisson</b>	454g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
<b>Saumon</b> Steaks Filets	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur)	D	10	5	Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
	2 (1,25 à 1,9 cm/ ½ à ¾ po d'épaisseur)	D	10		
<b>Tranches de jambon</b> (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur	C	6	6	
	2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C	8	8	
<b>Côtes de porc</b> Bien cuit	2 (1,25 cm/½ po d'épaisseur)	C	10	10	Faire des fentes dans le gras.
	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C	15	15	
<b>Côtes d'agneau</b> À point Bien cuit	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz)	D	7	4	Faire des fentes dans le gras.
		D	10	9	
	À point Bien cuit	D D	9 14	6 10	

\*Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.

## Modes de cuisson au 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. Allez à la section Manuel de Cuisson si vous cherchez des recommandations pour des aliments spécifiques.

### Bake – cuire au four

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**

### Convection Bake - Cuire au four par convection

Ce mode est destiné à la cuisson sur une seule grille lorsqu'un flux d'air supplémentaire est souhaité pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Conv Bake**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start**.

### Convection Roast – rôtir par convection

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**.

### Broiling Modes- modes de cuisson sous gril

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, élaboussures, 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**.

### Air Fry – Mode de friture par 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.

Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **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

### Warm - Réchauffer

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**.

## 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 [Isltdoneyet.gov](https://www.isltdoneyet.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.

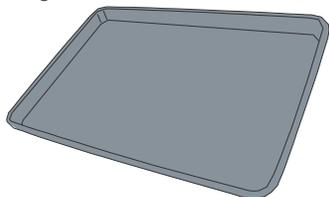
# Guide de cuisson au four

## Guide de cuisson pour friture à air chaud

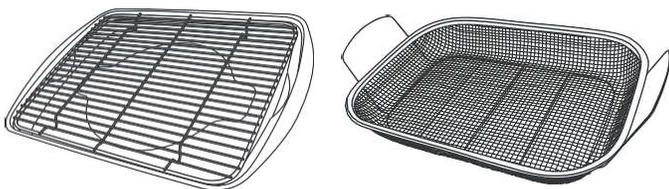
Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 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 grill
- 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 ou 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 nettoyeur 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 nettoyeurs 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 nettoyeur 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 poudre 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 nettoyeur 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 nettoyeur 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 (sur certains modèles)

La fonction Steam Clean est pour le nettoyage de souillures légères de votre four à une température inférieure à celle de l'auto-nettoyage 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**

N'ouvrez pas la porte pendant les 30 minutes que dure 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 – Auto-nettoyage

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 3 heures. Pour un four très souillé, lancez un cycle d'une durée de 5 heures. Seuls les racks (noirs) pour auto-nettoyage et les grilles peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage. 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'auto-nettoyage, 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'auto-nettoyage 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**.

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'auto-nettoyage.

Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, surtout après l'auto-nettoyage. 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.

# 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.

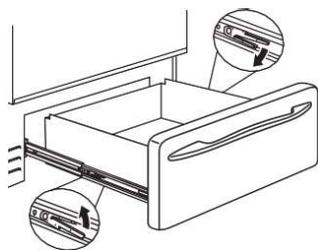
Pour nettoyer une surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant pour acier inoxydable ou bien du polish. Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du détergent pour nettoyer des surfaces en acier inoxydable.

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 *(sur certains modèles)*

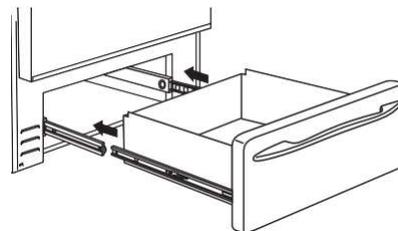
La plupart des nettoyages peuvent être effectués avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage supplémentaire est requis. Utilisez du savon et de l'eau tiède pour bien nettoyer.

### Pour retirer le tiroir :



### 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



Nettoyez sous votre cuisinière.

### Enlèvement du tiroir de rangement *(sur certains modèles)*

#### Pour enlever le tiroir de rangement:

- 1 Tirez complètement le tiroir.
- 2 Faites basculer l'avant et enlevez le tiroir.

#### Pour remettre en place le tiroir de rangement:

- 1 Insérez les rails situés à l'arrière du tiroir en dépassant l'arrêt sur les guides de votre cuisinière.
- 2 Soulevez le tiroir le cas échéant pour le faire entrer plus facilement.
- 3 Faites redescendre l'avant du tiroir, puis poussez pour le fermer.

## **AVERTISSEMENT:**

**Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir.**

# 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 :

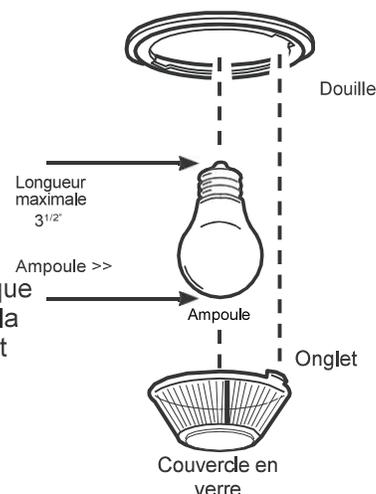
Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les onglets du couvercle dégagent les rainures de la douille et retirez le couvercle. Enlevez l'ampoule.

### Pour la remplacer :

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.

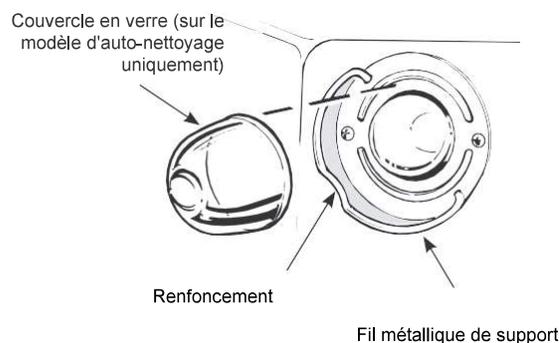


**⚠ MISE EN GARDE!** Avant de remplacer l'ampoule d'éclairage du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au disjoncteur. Assurez-vous de laisser refroidir complètement le couvercle en verre et l'ampoule.

L'ampoule du four est recouverte d'un couvercle en verre amovible maintenu en place avec un fil métallique en forme de U. si vous le désirez, vous pouvez retirer la porte du four pour atteindre le couvercle plus facilement. Voir la section Retirer la porte du four pour des instructions détaillées sur le retrait de la porte du four.

### Pour remplacer l'ampoule :

1. Débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Maintenez le couvercle en verre pour qu'il ne tombe pas quand il se libère.
3. Faites glisser jusqu'à près du tiret du renforcement du couvercle jusqu'à ce que celui-ci se libère. **Ne dévissez aucune vis pour libérer le couvercle en verre.**
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule d'appareil ménager de 40 watts. **Ne touchez pas l'ampoule chaude avec la main ou un chiffon humide. Ne retirez l'ampoule que quand elle a refroidi.**
5. Maintenez le couvercle en verre au-dessus de l'ampoule neuve.
6. Tirez sur le fil de support de couvercle jusqu'à ce que le renforcement du fil de support se mette dans le renforcement du couvercle en verre.
7. Branchez l'alimentation électrique de la cuisinière.

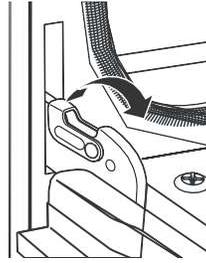


## Porte du four

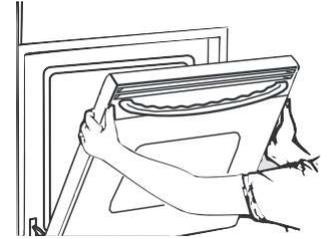
La porte est très lourde. Faites attention en soulevant et en retirant la porte. Ne la soulevez pas par la poignée.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Tirez les verrous de la 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 et éloignez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras articulés soient dégagés des fentes du cadre de la cuisinière.



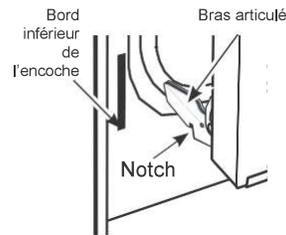
Tirez les verrous de charnière vers le haut pour déverrouiller



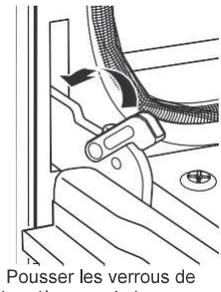
Position pour le retrait

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
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Est-ce quelque chose n'est pas correct avec les réglages de température ?	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 toujours 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.
La nourriture ne cuit pas correctement au four	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
La nourriture ne cuit pas correctement sous le gril	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.
Température du four trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four.
Four et / ou l'affichage semble ne pas fonctionner	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.
Bruit de crépitement ou de claquement	Ceci est le bruit du métal qui chauffe ou se refroidit pendant la cuisson et le cycle de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière fait-elle des « clics » lors de l'utilisation de mon four ?	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'auto-nettoyage	C'est normal.
Parfois, le four prend plus de temps pour préchauffer à la même température	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et / ou le nombre de grilles dans le 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'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas	La température est trop haute pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	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'auto-nettoyage	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'auto-nettoyage
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'événement	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'auto-nettoyage de minimum 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 <b>LOCKED</b> 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'auto-nettoyage 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 pour un 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.
La fonction de verrouillage ou de verrouillage des commandes est activée		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.
La porte vitrée de mon four semble « teintée » ou à « arc en ciel ».	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.
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne	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.

# Notes

---

# Garantie limitée pour cuisinière au gaz GE Appliances

[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.

<b>Pour la période d'</b>	<b>MC Commercial Inc. remplacera</b>
<b>un an</b>	<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.
à partir de la date de l'achat original	

## 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.

# Accessoires

---

## 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 auto-nettoyage

---

Grille d'extension nickelée

---

Grille d'extension auto-nettoyage

---

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

---

Lingettes en acier inoxydable CitruShine™

---

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 24 heures sur 24, tous les jours de l'année ! Vous pouvez également faire l'achat d'autres superbes appareils électroménagers GE 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 faites 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.

[www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty](https://www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty) ou faites le 866.277.9842 pendant les heures 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 faites 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 faites le 1-800-661-1616 pendant les heures 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 le consommateur | Suite 300, 5420 North Service Road,  
Burlington, Ontario, L7R 5B6

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