

CUISINIÈRES

électriques à induction à commandes avant

SÉCURITÉ	3
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE	
Éléments de surface.....	8
Ustensiles pour surface de cuisson à induction.....	10
Cuisson de précision	12
Commandes du four	18
Réglages	19
Sabbat	21
Grilles de four.....	22
Papier d'aluminium et protections pour four	23
Ustensiles de cuisson.....	23
Modes de cuisson.....	23
Caméra de porte du four	24
Sonde thermique	25
Guide de cuisson	26
Guide de cuisson pour la friture à convection	27
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage de la cuisinière - Extérieur	28
Nettoyage de la cuisinière - Intérieur.....	29
Nettoyage de la surface de cuisson en verre	30
Sonde thermique	31
Lampe du four	32
Porte du four.....	33
Tiroir à fermeture en douceur	33
CONSEILS DE DÉPANNAGE	34
GARANTIE LIMITÉE	38
ACCESSOIRES	39
SERVICE À LA CLIENTÈLE	40

MANUEL DE L'UTILISATEUR

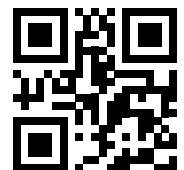
Cuisinière à induction
de 30 po (76,2 cm)
PHS93X

Inscrivez ici les numéros de
modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous pouvez trouver ces numéros
sur une étiquette derrière la porte
ou le tiroir.



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

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

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

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



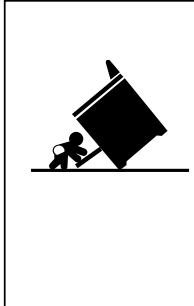
ÉLECTROMÉNAGERS GE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le support antibasculement au mur ou au plancher.
- Enclenchez la cuisinière sur le support antibasculement en la faisant glisser vers l'arrière de manière à enclencher le pied.
- Réenclenchez le support antibasculement si vous déplacez la cuisinière.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de sérieuses blessures chez les enfants et les adultes.

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

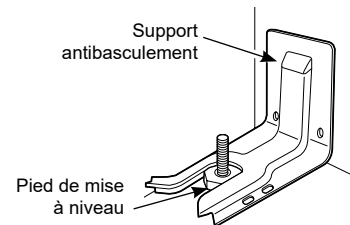
Pour les cuisinières autonomes et encastrables

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est inséré dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou la plaque de protection peuvent

être retirés afin de faciliter l'inspection. Si une vérification visuelle ne peut être effectuée, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support antibasculement.

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

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



Cuisinières autonomes et encastrables

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Cet appareil a été testé et il respecte les limites imposées aux appareils numériques de classe B en vertu de la partie 18 des règlements de la FCC (États-Unis). Ces limites ont été mises en place afin d'assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant ou à un circuit différent du récepteur.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur ou un technicien qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.

⚠ ATTENTION Les personnes munies d'un stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent près d'un appareil à induction en marche. Le champ électromagnétique de l'appareil peut affecter le fonctionnement des stimulateurs cardiaques ou des appareils médicaux similaires. Nous vous recommandons de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque à propos de votre situation particulière.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES (suite)

- **▲ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Afin d'éviter qu'il ne s'enflamme, assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner.
- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente un point incandescent pendant l'utilisation ou s'il présente des signes de dommage. Un point incandescent indique que l'élément de surface peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Fermez immédiatement l'élément et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.
- Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez les sites à **IsItDoneYet.gov** et **fsis.usda.gov**. Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, en vous assurant de prendre cette température à plusieurs endroits sur l'aliment.
- Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves, voire la mort.

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

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

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse à usage général, au besoin.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer.
 - Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
 - Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
 - Utilisez des casseroles qui correspondent à la dimension de l'élément. La casserole doit être suffisamment grande pour que l'élément la détecte et soit capable de fournir toute la puissance.
 - Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, les poignées des ustensiles de cuisson devraient être dirigées vers le centre de la cuisinière, sans toutefois les placer au-dessus des éléments.
 - Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
 - Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
 - Utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. **REMARQUE** : Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section sur le nettoyage de la surface de cuisson en verre pour des instructions détaillées.
 - Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
 - Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.
 - Ne placez pas d'objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- ⚠ ATTENTION** Les éléments de cuisson à induction peuvent sembler froids pendant qu'ils sont en marche et après avoir été éteints. La surface en verre peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée par les ustensiles de cuisson, ce qui peut causer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT**CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT**

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four émaillées (non brillantes) peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir les parois du four et n'utilisez pas de nettoyant pour four commercial à moins qu'il ne soit certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- **IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

MISE AU REBUT APPROPRIÉE DE VOTRE VIEIL APPAREIL

Jetez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Contactez vos autorités locales pour connaître la procédure d'élimination ou de recyclage de votre appareil dans le respect de l'environnement.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Équipement contrôlable à distance

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

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

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

en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
- Demander de l'aide du détaillant de son appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.

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

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

Interférence de fréquence radio

Cet appareil a été testé et il respecte les limites imposées aux appareils numériques de classe B en vertu de la partie 18 des règlements de la FCC (États-Unis). Ces limites ont été mises en place afin d'assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant ou à un circuit différent du récepteur.

ATTENTION

Les personnes munies d'un stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou se tiennent près d'un appareil à induction en marche. Le champ électromagnétique de l'appareil peut affecter le fonctionnement des stimulateurs cardiaques ou des appareils médicaux similaires. Nous vous recommandons de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque à propos de votre situation particulière.

- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

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

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

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

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

Pensez à recycler le matériel d'emballage de votre appareil si cela est possible.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Éléments de surface

Fonctionnement de la surface de cuisson à induction

Les champs magnétiques génèrent un petit courant dans l'ustensile de cuisson. L'ustensile de cuisson constitue une résistance qui produit de la chaleur, tout comme une bobine radiante.

La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans la casserole de cuisson et ne peut pas être générée tant qu'une casserole n'est pas placée sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, la casserole commence à chauffer immédiatement, laquelle à son tour chauffe le contenu de la casserole.

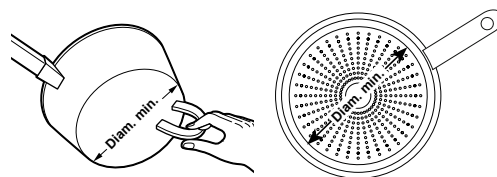
La cuisson par induction magnétique nécessite l'utilisation d'ustensiles de cuisson en métaux ferreux auxquels les aimants adhèrent, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des casseroles qui correspondent à la dimension de l'élément. La casserole doit être suffisamment grande pour que l'élément la détecte et soit capable de fournir toute la puissance.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer, tel qu'une spatule en acier, une cuillère de cuisine, un couteau ou un autre petit ustensile, est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est allumé.

⚠ ATTENTION

- Les éléments de cuisson à induction peuvent sembler froids pendant qu'ils sont en marche et après avoir été éteints. La surface en verre peut être **CHAUDE** en raison de la chaleur résiduelle transférée par les ustensiles de cuisson, ce qui peut causer des brûlures.
- **NE TOUCHEZ PAS LES CASSEROLES ou USTENSILES DE CUISSON CHAUDS** directement avec vos mains. Utilisez toujours des gants isolants ou des poignées pour protéger vos mains des brûlures.
- **NE GLISSEZ PAS** les casseroles sur la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la table de cuisson.



Utilisez la taille minimale de casserole pour l'élément. Le matériau de la casserole est adéquat si un aimant colle au fond.

Utilisation de la surface de cuisson

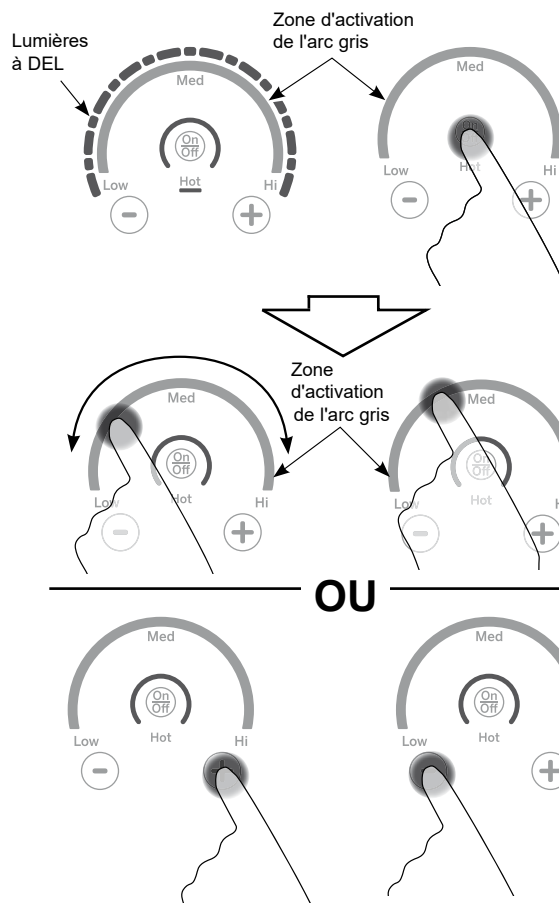
⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson en marche. Conservez les articles inflammables à l'écart de la surface de cuisson. Mettez toutes les commandes en position d'arrêt à la fin de la cuisson. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie, des blessures graves ou fatales.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.

Pour allumer un élément de surface : Maintenez la touche **On/Off** (marche/arrêt) enfoncée pendant environ une demi-seconde. Il est possible d'entendre un carillon à chaque pression de n'importe quelle touche.

Le niveau de puissance peut être sélectionné de l'une des manières suivantes :

1. **Faites glisser votre doigt sur l'arc gris** (sur les symboles) au niveau de puissance souhaitée. **Il n'y a aucun capteur sur les DEL**; ou
2. Touchez **n'importe où** le long de l'arc gris; ou
3. Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour ajuster le niveau de puissance; ou
4. Raccourci vers le niveau **Hi** (élevé) : Immédiatement après avoir allumé un élément de surface, appuyez sur la touche **+**; ou
5. Raccourci vers le niveau **Low** (bas) : Immédiatement après avoir allumé un élément chauffant, appuyez sur la touche **-**.



Éléments de surface (suite)

Utilisation de la zone réchaud

⚠ AVERTISSEMENT

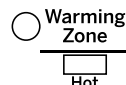
RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Des bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est inférieure à 140 °F (60 °C).

- N'utilisez que des aliments déjà chauds dans la zone réchaud. N'utilisez pas le réglage Warm (maintien au chaud) pour faire chauffer des aliments froids.
- Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures en mode réchaud.

La **ZONE RÉCHAUD**, située au centre arrière de la surface de cuisson en verre, permet de maintenir les aliments chauds, déjà cuits, à la température de service. Utilisez toujours la zone réchaud avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids. Placer des aliments non cuits ou froids dans la **ZONE RÉCHAUD** vous expose à des maladies d'origine alimentaire.

Pour utiliser la ZONE RÉCHAUD :

Appuyez sur la touche **WARMING ZONE** (zone réchaud), sélectionnez le niveau de puissance souhaité (Low [bas], Medium [moyen] ou High [élevé]).



Pour arrêter la ZONE RÉCHAUD :

Appuyez sur la touche **WARMING ZONE** (zone réchaud).

REMARQUE : Cancel/Off (annuler/arrêt) n'éteindra PAS la zone réchaud.

Pour de meilleurs résultats avec la **ZONE RÉCHAUD**, tous les aliments devraient être couverts avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des viennoiseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.

La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de casserole et la durée du maintien au chaud auront une incidence sur la qualité de la nourriture.

Utilisez toujours des poignées ou des gants isolants lorsque vous retirez des aliments de la **ZONE RÉCHAUD**. Les ustensiles de cuisson et les plats seront chauds.

REMARQUE : Le réchaud de surface n'apparaît pas rouge.

Comment synchroniser les éléments de gauche

Pour mettre la fonction en marche

Maintenez la touche **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants) enfoncée pendant environ une demi-seconde pour connecter les deux éléments. Faites fonctionner l'un ou l'autre des éléments comme décrit dans la rubrique « Utilisation de la surface de cuisson », pour régler le niveau de puissance.



Pour désactiver la fonction

1. Appuyez sur la touche **On/Off** (marche/arrêt) sur l'un ou l'autre des éléments pour désactiver la synchronisation des éléments chauffants.

ou

2. Appuyez sur **Sync Burners** (synchroniser les éléments chauffants) pour éteindre les deux éléments chauffants.

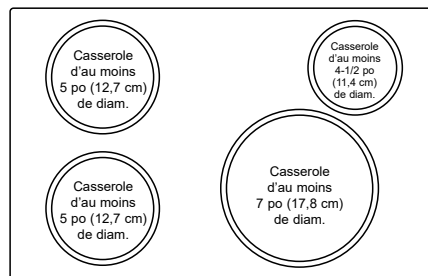
Ustensiles pour surface de cuisson à induction

Utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne dimension

Les éléments à induction nécessitent une dimension de casserole minimum pour fonctionner correctement. Si vous utilisez des casseroles non ferreuses ou trop petites, les éléments à induction ne pourront s'allumer et l'indicateur de mise en marche ON clignotera pendant 25 secondes, puis s'éteindra. Si vous retirez une casserole d'un élément à induction ou que cette casserole n'est pas au centre de l'élément pendant plus de 30 secondes, cet élément s'éteindra. Un ustensile de cuisson plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé; cependant, la chaleur ne sera générée que sur la surface de la casserole située au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, TOUTE la surface de l'ustensile de cuisine doit entrer en contact avec la surface en verre. Les petits ustensiles de cuisson peuvent être trop légers pour comprimer le capteur de surface de cuisson de précision sur les modèles avec capteur sur l'élément chauffant avant gauche et ne doivent pas être utilisés sur cet élément. Les petites casseroles avec des poignées lourdes sont susceptibles d'être incompatibles avec le capteur de surface de cuisson de précision.

Ne laissez pas le fond de la casserole ou de l'ustensile de cuisson toucher la garniture en métal de la surface de cuisson. Pour de meilleurs résultats, faites correspondre le diamètre de la casserole avec le diamètre de l'élément. L'utilisation d'une casserole plus petite sur un élément plus grand génèrera moins de puissance à n'importe quel réglage.



Utilisez la taille minimale de casserole illustrée pour chaque élément de cuisson.

Ustensiles de cuisson adéquats

Utilisez des ustensiles de cuisson de qualité munis de fonds épais pour une meilleure répartition de la chaleur et de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez un ustensile de cuisson en acier inoxydable magnétique, en fonte émaillée, en acier émaillé ou fabriqué avec une combinaison de ces matériaux.

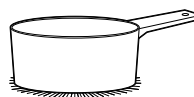
Certains ustensiles de cuisson sont spécifiquement identifiés par le fabricant pour être utilisés avec les surfaces de cuisson à induction. Utilisez un aimant pour tester si l'ustensile est compatible.

Les casseroles à fond plat donnent de meilleurs résultats. Les casseroles avec des jantes ou de légères rainures peuvent être utilisées.

Les casseroles de forme ronde donnent de meilleurs résultats. Les casseroles aux fonds déformés ou incurvés ne chaufferont pas uniformément.

Si vous cuisinez au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok muni d'un anneau-support en métal.

REMARQUE : L'élément de la zone réchaud n'est PAS un élément à induction et fonctionnera avec les ustensiles de cuisson non ferreux à fond plat.



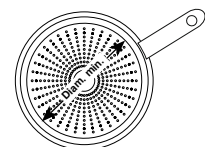
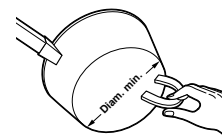
Utilisez des casseroles à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.



Utilisez la taille minimale de casserole pour l'élément. Le matériau de la casserole est adéquat si un aimant colle au fond.

Les « sons » des ustensiles de cuisson

De légers sons peuvent être produits par différents types d'ustensiles de cuisson. Les casseroles plus lourdes telles que celles en fonte émaillée produisent des sons plus faibles qu'une casserole en acier inoxydable multicouche plus légère. La grosseur de la casserole et la quantité de contenu peuvent également contribuer au niveau sonore.

Lorsque vous utilisez des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflement aigu ou un bourdonnement intermittent. Ces sons peuvent être réduits ou éliminés en abaissant ou en augmentant les réglages de niveau de puissance de l'un ou des deux éléments. Les casseroles qui recouvrent entièrement les éléments émettent moins de sons.

Il est normal d'entendre un faible « bourdonnement », en particulier avec des réglages de chaleur élevés.

Bruits que vous pourriez entendre : Vous pouvez entendre un léger bourdonnement lors de la cuisson au réglage de puissance élevé (Hi). Cela est normal. Le son émis dépend du type de casserole utilisé. Selon le matériau dont elles sont faites, certaines casseroles vont « bourdonner » plus fort. Un bourdonnement peut être entendu si le contenu de la casserole est froid. Le bruit diminuera à mesure que la casserole montera en température. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera également.

Contrôle de la puissance

Si un élément de cuisson est réglé au niveau de puissance Hi (élevé) pendant une période prolongée ou si plusieurs éléments sont activés simultanément, il peut y avoir une légère

réduction de la puissance à l'élément de cuisson. La présence d'eau sous les casseroles peut également entraîner une diminution de la puissance fournie aux ustensiles de cuisson.

Ustensiles pour surface de cuisson à induction

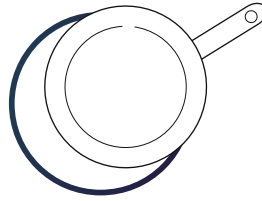
Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

Les éléments à induction nécessitent une dimension de casserole minimum pour fonctionner correctement. Le fond des ustensiles de cuisson doit reposer entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.

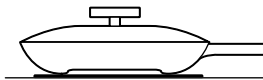
Utilisez des casseroles à fond plat de diamètre adapté à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à cuire.

Les disques d'interface à induction ne sont PAS recommandés.

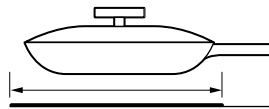
INCORRECT



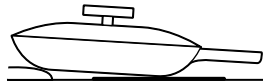
Ustensile de cuisson non centré sur la surface de l'élément de cuisson.



Fond ou côtés de casserole incurvés ou déformés.



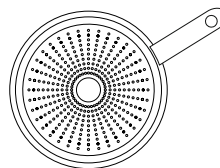
Le diamètre de la casserole ne respecte pas la dimension minimale requise pour l'élément de cuisson utilisé.



Le fond de la casserole repose sur la garniture de la surface de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de cuisson.

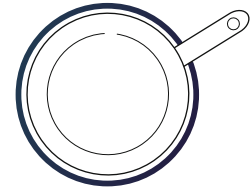


Un manche trop lourd fait incliner la casserole.

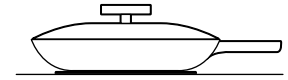


Le fond de la casserole est partiellement magnétique.

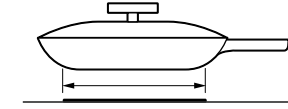
CORRECT



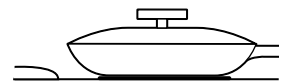
Ustensile de cuisson centré correctement sur la surface de l'élément de cuisson.



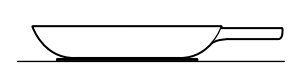
Fond de casserole plat.



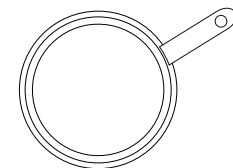
Le diamètre de la casserole atteint ou dépasse la dimension minimale recommandée pour l'élément de cuisson utilisé.



Le fond de la casserole repose entièrement sur la surface de cuisson.



La casserole est bien équilibrée.



Le fond de la casserole est entièrement magnétique.

Cuisson de précision

La fonction Precision Cooking (cuisson de précision) permet un contrôle de la température précis pour obtenir de meilleurs résultats. Il est possible d'utiliser cette fonction avec le capteur de surface de cuisson de précision sur l'élément chauffant avant gauche ou avec des dispositifs de cuisson jumelés par Bluetooth sur n'importe quel élément chauffant. Seulement un élément chauffant à la fois peut opérer en mode de cuisson de précision.

Jumeler un dispositif Bluetooth^{MD}

Pour jumeler un dispositif Bluetooth, consultez la section « Réglages ».

Pour les cuisinières à connexion Wi-Fi

Si la cuisinière est connectée par Wi-Fi, alors la température de la surface de cuisson de précision peut être définie à partir de l'application mobile SmartHQ plutôt qu'à partir de la commande de l'élément chauffant. En tout temps, il est possible d'utiliser la commande de l'élément chauffant pour désactiver ou annuler un réglage de température. Consultez la rubrique « Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) » dans la section « Réglages ».

Dispositif	Fonctionne avec...	Mode de fonctionnement...	Utilisez ce mode pour...	Plage de températures	Renseignements supplémentaires
Capteur de cuisson à cuisson de précision	Élément avant gauche uniquement	Contrôle la température des ustensiles de cuisson en fonction de la température du capteur de la surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson doivent avoir un bon contact avec le capteur.	Contrôle précis de la température des ustensiles de cuisson	100 °F à 425 °F (38 °C à 218 °C)	Le capteur de cuisson peut être réglé avec les commandes de la cuisinière ou via l'application SmartHQ. Voir l'application SmartHQ pour les réglages de température/techniques de cuisson recommandés pour différents aliments. Bon pour poêler, sauter et saisir. Pour l'ébullition, le mijotage et les cuissons à base de liquide similaires, les réglages de contrôle de puissance traditionnels sont recommandés plutôt que le contrôle basé sur la température (la température d'une grande quantité de liquide sera inférieure à la température de l'ustensile de cuisson).
Ustensile de cuisson Hestan Cue	Tous les éléments chauffants sauf la zone réchaud. REMARQUE : Seulement un élément chauffant à la fois peut opérer en mode de cuisson de précision.	Contrôle la température de l'ustensile de cuisson à l'aide d'un capteur situé sur l'ustensile.	Contrôle précis de la température des ustensiles de cuisson et des recettes de cuisson guidées Hestan Cue	Éléments petits à moyens (A) : 100 °F à 500 °F (38 °C à 260 °C) Grands éléments (B) : 150 °F à 500 °F (66 °C à 260 °C) Élément avant gauche : 100 °F à 425 °F (38 °C à 218 °C)	Peut être réglé avec les commandes de la cuisinière, avec l'application SmartHQ ou l'application Hestan Cue.
Sonde de surface de cuisson de précision	Tous les éléments chauffants sauf la zone réchaud. REMARQUE : Seulement un élément chauffant à la fois peut opérer en mode de cuisson de précision.	Contrôle la température du liquide à l'aide d'un capteur situé dans la sonde. La pointe de la sonde doit avoir un bon contact avec le liquide.	Contrôle précis de la température du liquide pour la cuisson sous vide ou toute autre cuisson liquide à basse température	Éléments petits à moyens (A) : 100 °F à 200 °F (38 °C à 93 °C) Grands éléments (B) : 100 °F à 200 °F (38 °C à 93 °C)	Voir l'application SmartHQ pour les types d'aliments/réglages de température recommandés. Si vous éprouvez des difficultés à maintenir des réglages de températures inférieures, essayez de modifier la cuisson comme suit : <ul style="list-style-type: none"> Retirez le couvercle de la casserole. Utilisez une casserole d'un plus grand diamètre. Utilisez un élément chauffant plus petit avec une casserole plus grande que l'élément chauffant. Peut également être utilisé pour maintenir les aliments à une température spécifique pour des préparations comme le chocolat à trempette ou fondue. Pour ce type de cuisson, utilisez les réglages de puissance traditionnels pour amener d'abord l'élément à la température cible, puis utilisez la sonde de précision pour maintenir la température.

REMARQUE : Seulement un élément chauffant à la fois peut fonctionner en mode de cuisson de précision.

Cuisson de précision (suite)

Modes de cuisson à réglage de précision

Votre cuisinière comporte deux modes de réglage :

- **Réglage par application (App Control)** – l'utilisateur interagit avec l'application mobile SmartHQ ou Hestan Cue.
- **Réglage local (Local Control)** – l'utilisateur interagit avec les éléments chauffants pour définir une température cible et aucune utilisation de l'application n'est requise.

Réglage par application

Après avoir activé votre appareil sur l'élément chauffant sélectionné, ouvrez l'application mobile SmartHQ conçue pour contrôler l'appareil sélectionné. Selon l'appareil et l'application, la température réglée peut être affichée sur l'écran de l'appareil, dans l'application mobile SmartHQ ou ne pas s'afficher. **REMARQUE** : L'utilisation du mode de réglage local (Local Control) est bloquée lors de l'entrée en mode de réglage par application.

Réglage local

Après avoir activé votre appareil sur l'élément chauffant sélectionné, utilisez la commande par glissement du doigt pour régler la température. La température réglée s'affiche sur l'écran. Pour utiliser Hestan Cue^{MD} pour le réglage de la température et des recettes, ouvrez l'application Hestan Cue^{MD} et suivez les instructions à l'écran. **REMARQUE** : L'utilisation du mode de réglage par application (App Control) est bloquée lors de l'entrée en mode de réglage local (Local Control).

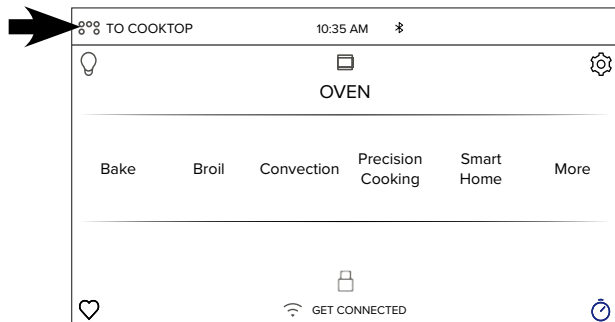
Capteur de surface de cuisson de précision

Les ustensiles de cuisson doivent entrer en contact avec le capteur pour que l'élément chauffant avant gauche fonctionne correctement sur les modèles équipés du capteur de surface de cuisson de précision. Les ustensiles de cuisson se courberont naturellement pendant le chauffage. Par conséquent, les ustensiles de cuisson dotés d'un fond creux, y compris les plaques chauffantes, ne doivent pas être utilisés en raison du risque de ne pas avoir un bon contact avec le capteur. Les ustensiles de cuisson courbés risquent d'avoir un mauvais contact avec le capteur, ce qui se traduira par de mauvaises performances de cuisson et un risque d'endommager le capteur.

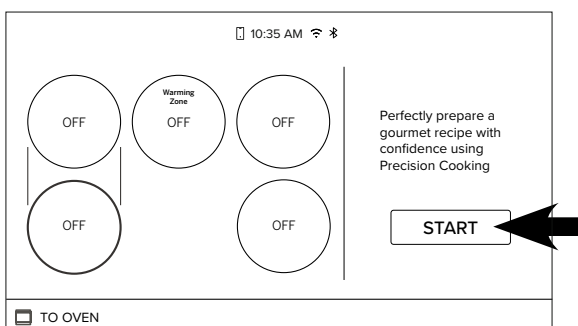
Cuisson de précision (suite)

Utilisation de la cuisson de précision avec le capteur de surface de cuisson de précision conventionnel

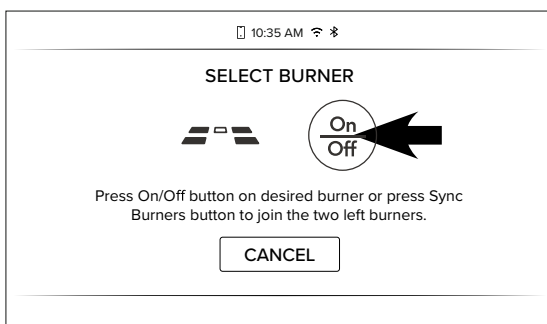
1. Pour commencer, l'élément chauffant avant gauche doit être éteint (OFF).
2. Touchez la bannière **TO COOKTOP** (à la surface de cuisson) dans le haut de l'affichage.



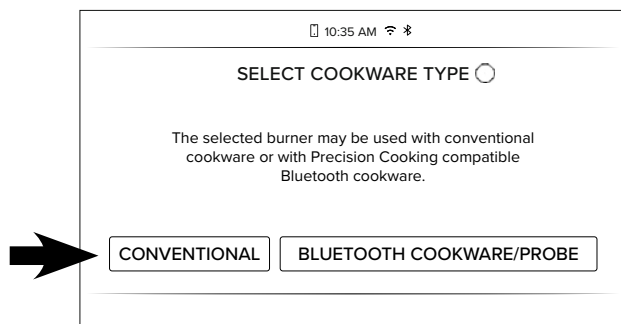
3. Touchez **Start** (mise en marche).



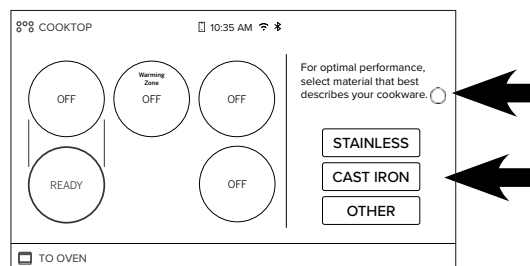
4. Lorsqu'on vous le demande, touchez le bouton **On/Off** (marche/arrêt) de l'élément chauffant avant gauche.



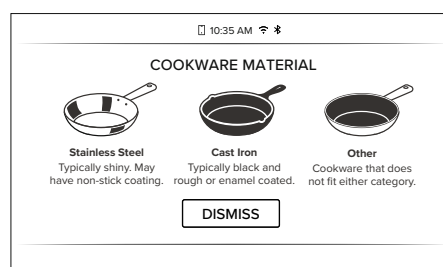
5. Si la cuisinière dispose d'une casserole ou d'une sonde jumelée par Bluetooth, elle vous demandera de choisir le type de cuisson que vous souhaitez utiliser. Pour utiliser le capteur de surface de cuisson de précision, choisissez **CONVENTIONAL** (conventionnel).



6. Pour une performance de cuisson optimale, choisissez le type qui correspond le mieux à l'ustensile de cuisson que vous utilisez.

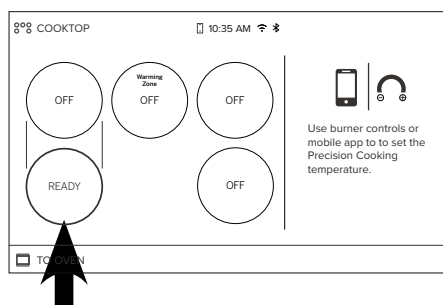


7. Touchez l'icône (i) pour obtenir de l'aide afin de sélectionner la meilleure correspondance.

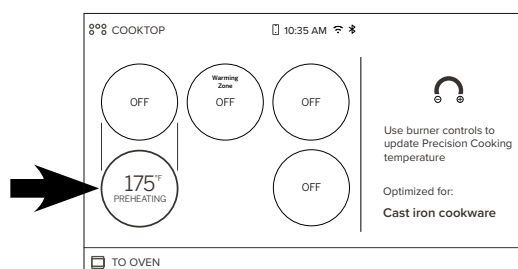


8. Lorsque l'écran ci-dessous s'affiche, ajustez le niveau de température avec la commande de l'élément chauffant; la température souhaitée s'affichera à l'écran. Il est également possible de régler le niveau de température dans l'application SmartHQ en sélectionnant Precision Cooking (cuisson de précision) et en inscrivant la température souhaitée. Consultez la rubrique « Utilisation de la surface de cuisson » dans la section « Éléments de surface ».

Lorsque l'élément chauffant est allumé, l'écran ACL affiche un contour orange.



Lorsque le mot « PREHEATING » (préchauffage) s'affiche, la température de l'ustensile de cuisson augmente. Lorsqu'il atteint la température souhaitée, le mot « PREHEATING » (préchauffage) disparaît de l'affichage.



Cuisson de précision (suite)

Cuisson de précision avec des appareils Bluetooth compatibles

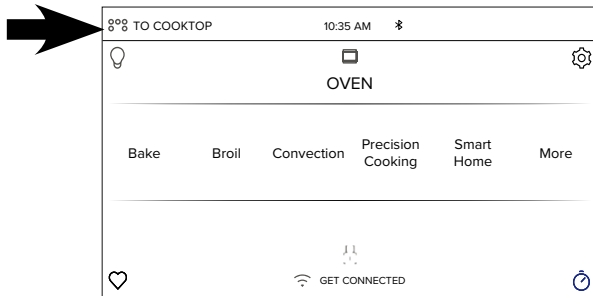
Votre cuisinière est capable de communiquer via Bluetooth avec des accessoires intelligents tels que les ustensiles de cuisson Hestan Cue^{MD} ou la sonde de précision. Chaque accessoire intelligent doit être jumelé avec la cuisinière pour établir une connexion Bluetooth. Consultez la rubrique « Bluetooth » dans la section « Réglages ».

Une fois jumelés, l'ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} et la sonde de précision deviennent disponibles comme une option Precision Cooking (cuisson de précision) pour n'importe quel élément chauffant. Il est possible de jumeler plusieurs accessoires intelligents. On vous demandera d'en choisir un à activer à chaque fois que vous utilisez la cuisson de précision.

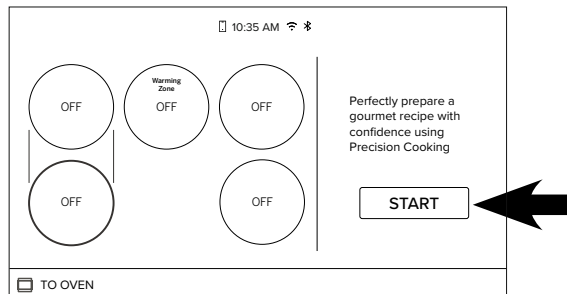
(La cuisson de précision n'est pas disponible sur la zone réchaud.)

Ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} ou sonde de précision

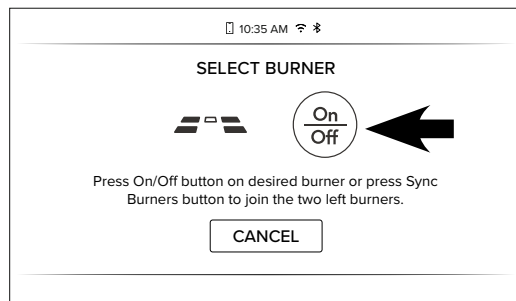
1. Pour commencer, l'élément chauffant que vous souhaitez utiliser doit être éteint (OFF).
2. Touchez la bannière **TO COOKTOP** (à la surface de cuisson) dans le haut de l'affichage.



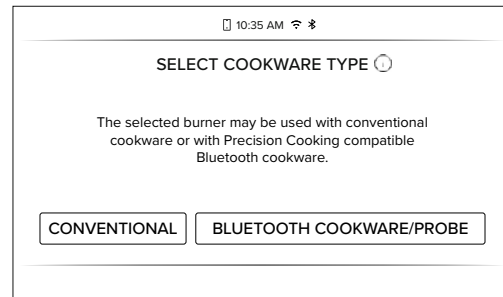
3. Touchez **Start** (mise en marche).



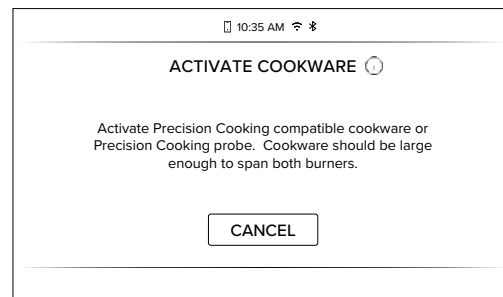
4. Lorsqu'on vous le demande, touchez le bouton **On/Off** (marche/arrêt) de l'élément chauffant que vous souhaitez utiliser.



5. Si vous choisissez les éléments chauffants arrière ou l'élément avant droit, la cuisinière recherchera votre accessoire intelligent jumelé.
6. Sur certains modèles, si vous choisissez l'élément chauffant avant gauche, on vous demandera à l'écran ACL de choisir le type d'ustensile de cuisson que vous souhaitez utiliser. Pour utiliser l'ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} ou la sonde de précision, choisissez **BLUETOOTH COOKWARE/PROBE** (ustensile de cuisson/sonde Bluetooth).



7. Lorsque l'ustensile de cuisson jumelé ou la sonde est détecté, on vous demandera de l'activer. Ainsi, l'accessoire sera prêt pour la cuisson.



8. Si aucun accessoire jumelé n'est trouvé, le mode de cuisson de précision s'annulera. Consultez la rubrique « Bluetooth » dans la section « Réglages » pour jumeler un ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} ou une sonde de précision.



Cuisson de précision (suite)

Ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} ou sonde de précision (suite)

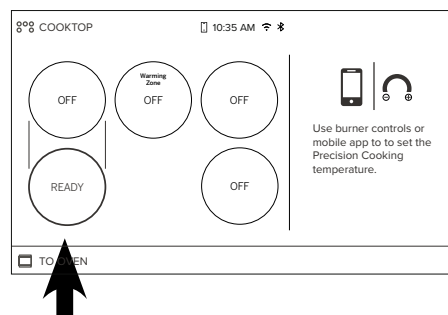
9. Activez votre ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} ou la sonde de précision. Consultez le tableau ci-dessous pour les instructions pour chaque dispositif.

Dispositif pris en charge	Comment l'activer	Contrôler avec cette application
Ustensile de cuisson Hestan Cue ^{MD}	Frappez deux fois l'embout en plastique noir de la casserole.	Hestan Cue ^{MD} (par Hestan Smart Cooking)
Sonde de précision	Appuyez sur le bouton latéral une fois.	Hestan Cue ^{MD} (par Hestan Smart Cooking) ou SmarHQ

Si l'accessoire n'est pas activé dans les deux minutes, le mode de cuisson de précision prendra fin.

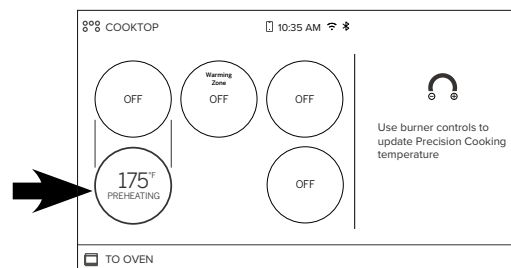


10. Lorsque cet écran s'affiche, votre ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD} ou la sonde de précision est prêt à sélectionner la température de cuisson. Alors que vous ajustez le niveau de température avec la commande de l'élément chauffant ou dans l'application SmarHQ, la température souhaitée s'affichera à l'écran. Consultez la rubrique « Utilisation de la surface de cuisson » dans la section « Éléments de surface ». Pour utiliser un ustensile de cuisson Hestan Cue pour le réglage de la température et des recettes, ouvrez l'application Hestan Cue et suivez les instructions à l'écran.



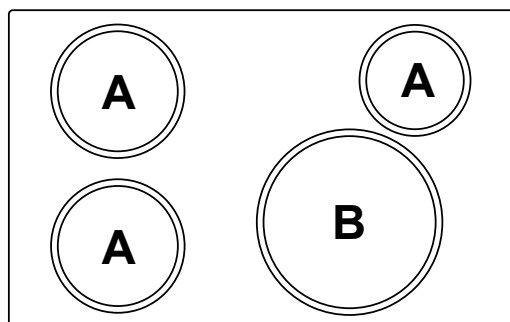
Lorsque l'élément chauffant est allumé, l'écran ACL affiche un contour orange.

Lorsque le mot « PREHEATING » (préchauffage) s'affiche, la température de l'ustensile de cuisson augmente. Lorsqu'il atteint la température souhaitée, le mot « PREHEATING » (préchauffage) disparaît de l'affichage.



Températures minimums des dispositifs de précision

Les plages de température du dispositif dépendent de la dimension de l'élément chauffant :



Utilisation de la sonde de précision à des températures basses

Dispositif	Éléments chauffants petits à moyens (A)	Grands éléments chauffants (B)
Ustensile de cuisson Hestan Cue ^{MD}	100 °F à 500 °F (38 °C à 260 °C)	150 °F à 500 °F (66 °C à 260 °C)
Sonde de précision	100 °F à 200 °F (38 °C à 93 °C)	120 °F à 200 °F (49 °C à 93 °C)

Si vous avez de la difficulté à garder des températures inférieures avec une sonde de précision, essayez de modifier votre configuration comme suit :

- Retirez le couvercle de la casserole.
- Utilisez une casserole d'un plus grand diamètre.
- Utilisez un élément chauffant plus petit avec une casserole plus grande que l'élément chauffant.

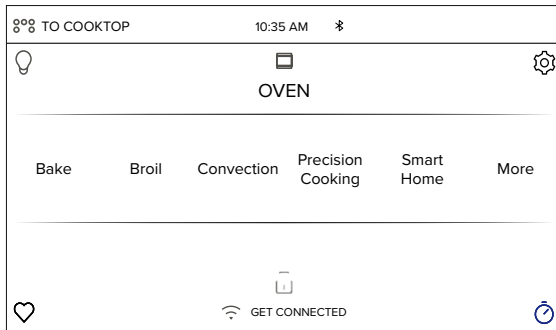
Cuisson de précision (suite)

Températures de cuisson suggérées pour les aliments courants

Aliment	Variation	Temp. (°F/°C)
Beurre	Faire fondre	240 °F (115 °C)
	Faire fondre/ Maintien au chaud	150 F (65 °C)
	Brunir	350 °F (177 °C)
	Clarifier	240 °F (115 °C)
Chocolat	Faire fondre/ Maintien au chaud	115 °F (46 C)
Crêpes		375 °F (190 °C)
Œufs	Frits – blancs et mollets	250 °F (121 °C)
	Frits – dorés et croustillants	350 °F (177 °C)
	Omelette	275 °F (135 °C)
	Brouillés	275 °F (135 °C)
Pain doré – 0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm) d'épaisseur		375 °F (190 °C)
Pain doré – 1 à 1,5 po (25 à 38 mm) d'épaisseur		350 °F (177 °C)
Sandwichs grillés – 0,5 à 1 po (13 à 25 mm) d'épaisseur		375 °F (190 °C)
Sandwichs grillés – 1,125 à 2,5 po (29 à 64 mm) d'épaisseur		350 °F (177 °C)
Crêpes		375 °F (190 °C)
Pommes de terre	En dés – 0,5 à 1 po (13 à 25 mm) d'épaisseur	375 °F (190 °C)
	Galettes	375 °F (190 °C)
	Déchetées	375 °F (190 °C)

Aliment	Épaisseur (po/mm)	Temp. (°F/°C)
Bacon		375 °F (190 °C)
Bœuf – haché		350 °F (177 °C)
Bœuf – galettes	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Bœuf – steak (saignant)	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	400 °F (200 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	375 °F (190 °C)
Bœuf – steak (mi-saignant)	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	400 °F (200 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	375 °F (190 °C)
Bœuf – steak (à point)	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Bœuf – steak (à point-bien cuit)	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Bœuf – steak (bien cuit)	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Poulet – poitrines	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Poulet – cuisses	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Poulet – haché		350 °F (177 °C)
Porc – côtelettes	0,5 à 0,875 po (13 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	350 °F (177 °C)
Porc – haché		350 °F (177 °C)
Saucisse – hachée		350 °F (177 °C)
Saucisse – en chapelet	0,25 à 0,875 po (6 à 22 mm)	350 °F (177 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	325 °F (163 °C)
Saucisse – galettes	0,25 à 0,875 po (6 à 22 mm)	375 °F (190 °C)
Fruits de mer – filet ou darne de poisson	0,25 à 0,875 po (6 à 22 mm)	425 °F (220 °C)
	1 à 1,5 po (25 à 38 mm)	400 °F (200 °C)
Fruits de mer – pétoncles		425 °F (220 °C)

Commandes du four



Bake (cuisson)

Cette option permet à l'utilisateur d'accéder au mode de cuisson au four conventionnelle.

Broil (gril)

Le mode Broil (gril) peut être sélectionné pour accéder aux options de cuisson au gril à basse température (Low) et à température élevée (High). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

Convection

Cette option vous permet d'utiliser le système de convection pour cuire dans une variété de modes. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

La cuisson par convection est activée sur votre four. Utilisez la fonction de connexion au Wi-Fi pour activer la fonction Convection Roast (rôtissage à convection).

Precision Cooking (cuisson de précision)

La cuisson de précision est une série de programmes de cuisson sur mesure qui ont été conçus pour des aliments spécifiques. L'affichage guidera le choix des réglages du four et des aliments selon le cycle sélectionné. Les programmes de la cuisson de précision varient en fonction du type d'aliment (voir la section « Modes de cuisson » pour plus de détails).

Utilisez la fonction de connexion au Wi-Fi pour activer la fonction Precision Cooking (cuisson de précision).

Smart Home (maison intelligente)

Cette option vous connecte aux ressources expliquant les solutions Smart Home (maison intelligente) d'Électroménagers GE et les partenaires connectés. La vie est plus pratique lorsque vous êtes connecté. Cette fonctionnalité vous permet de gérer facilement vos tâches quotidiennes en vous offrant la possibilité de contrôler vos appareils à partir de votre appareil intelligent. Avec nos appareils compatibles Wi-Fi et notre application mobile SmartHQ, vous pouvez entre autres :

- Préchauffer votre four lorsque vous rentrez du travail.
- Changer la température du four pendant que vous aidez aux devoirs des enfants.
- Régler et ajuster les minuteries de cuisson pendant votre émission de télévision préférée.

Reportez-vous à la section sur la connexion au Wi-Fi pour savoir comment connecter votre appareil intelligent.

More (plus)

Sélectionnez cette option pour accéder aux options Proof (fermentation), Warm (maintien au chaud), Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Lampe du four

Pour allumer ou éteindre la ou les lampes de la cavité du four, appuyez sur . Les lumières des deux fours s'allumeront si vous utilisez un four double.

Réglages

Appuyez sur pour accéder aux réglages. Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus d'information.

Favoris

Cette option vous permet d'enregistrer vos programmes de cuisson favoris pour en faciliter l'accès. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, la température et des durées, appuyez sur pour les enregistrer comme favori pour une future utilisation. Après avoir enregistré un programme, appuyez sur dans le menu principal pour accéder rapidement à vos programmes de cuisson favoris.

Minuterie

Cette fonction sert de minuterie. Appuyez sur , sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **Clear** (effacer).

Cuisson minutée

Cette fonction décompte la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est terminée. Appuyez sur pendant un programme, sélectionnez la durée de la cuisson, puis appuyez sur **Start** (mise en marche).

Cuisson différée

Cette fonction retarde le démarrage d'un cycle de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur . Sélectionnez l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut également être programmée.

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

Activation du Wi-Fi et de la commande à distance


Appuyez sur GET CONNECTED pour connecter votre four au Wi-Fi. Cette option vous permet de télécharger du contenu dans votre four et de le contrôler à distance. Le four doit être connecté au réseau Wi-Fi avant que la fonction de commande à distance puisse être activée. Pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre four, reportez-vous à « Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) » dans la section « Réglages » de ce manuel.

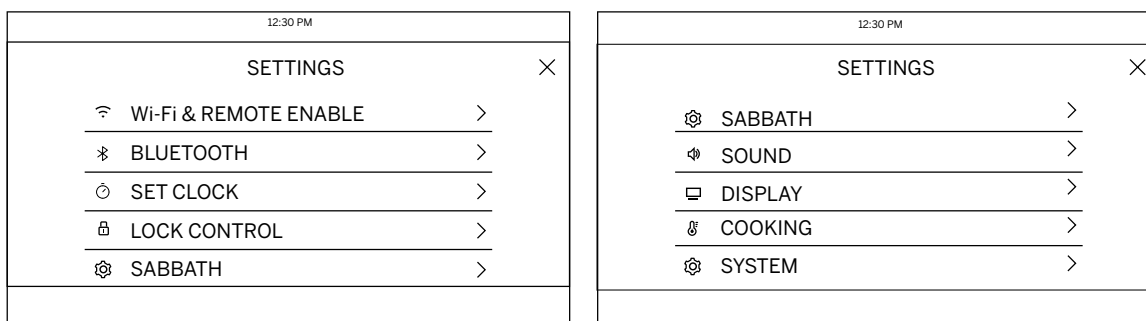
Air Fry (friture à convection)

La friture à convection est un mode de cuisson sans préchauffage spécial conçu pour obtenir des aliments à l'extérieur plus croustillant que la cuisson au four conventionnelle. Le mode de friture à convection est conçu pour la cuisson sur une seule grille uniquement.

Utilisez la fonction de connexion au Wi-Fi pour activer la fonction Air Fry (friture à convection).

Réglages


Plusieurs réglages sont accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance)

Cet électroménager peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur ou sur le dessus de cet appareil. En utilisant la fonction Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre appareil intelligent.*


Appuyez sur  puis sur **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) – suivez les instructions affichées sur l'écran de votre four et dans l'application de l'appareil intelligent. Il est nécessaire d'activer le Wi-Fi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

Connexion de votre four compatible Wi-Fi

1. Il vous faut disposer d'un appareil intelligent en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
2. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.
3. Sur votre appareil intelligent, rendez-vous sur le site **GEAppliances.com/connect** pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application mobile SmartHQ correspondant à votre four.
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application SmartHQ pour connecter votre four Électroménagers GE. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.
5. Si vous avez des problèmes à vous connecter sans fil à votre four, veuillez appeler le 1-800-220-6899 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, répétez les étapes 3 et 4.

Mise en marche à distance de votre four

Pour mettre en marche le four à distance une fois connecté au Wi-Fi, appuyez sur **Remote Enable** (commande à distance) dans le menu principal ou accédez à la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) dans le menu des réglages et activez l'option Remote Enable (commande à distance). Le four peut maintenant être mis en marche à distance à l'aide d'un appareil connecté. L'icône  doit être allumée pour mettre le four en marche à distance.

* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau Wi-Fi domestique requis.


Pour déconnecter votre appareil intelligent de l'activation à distance, accédez aux paramètres de la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) et désactivez l'activation à distance.

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

Set Clock (réglage de l'horloge)

Cette fonction sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

Lock Control (verrouillage des commandes)

Sélectionnez cette option pour verrouiller l'écran ACL et prévenir la sélection de fonctions indésirables. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur  et appuyez sur **Unlock** (déverrouiller) sur l'écran suivant.

Sabbath (sabbat)

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émet pas de bip lorsque vous appuyez sur l'afficheur), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four conventionnelle Bake. Cette fonction est conforme aux exigences du sabbat juif. Veuillez vous reporter à la section sur le mode sabbat pour plus de détails.

Sound (son)

Ce réglage vous permet de changer le volume et la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son des touches.

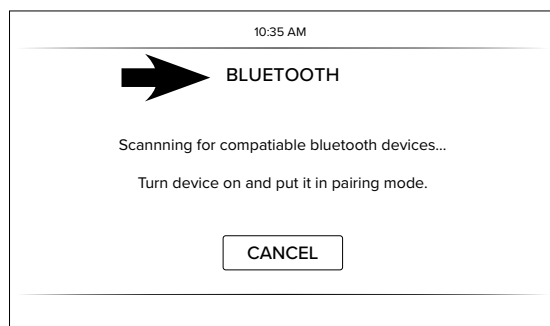
Réglages (suite)

Jumelage Bluetooth^{MD}

Les fonctions connectées, comme la sonde de cuisson de précision, et les produits compatibles Chef Connect, comme un four à micro-ondes avec hotte intégrée ou une hotte de cuisinière, peuvent être jumelés en utilisant la fonction Bluetooth^{MD}. Pour jumeler ces produits, appuyez sur la touche **Settings** (réglages) et sélectionnez **Bluetooth^{MD}**. Sélectionnez **Pair** (jumeler) et suivez les instructions accompagnant le produit compatible Bluetooth^{MD}. La cuisinière annulera le mode de jumelage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté. Sélectionnez **Remove** (supprimer) pour confirmer que le produit est jumelé ou pour le désassocier de la cuisinière.

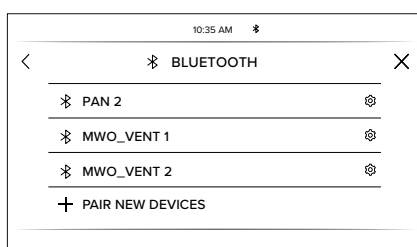
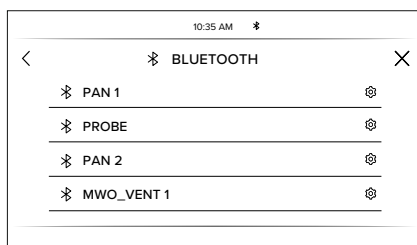
1. Touchez l'**icône d'engrenage** pour accéder au menu des réglages.
2. Touchez **Bluetooth** dans le menu Settings (réglages).

Lorsqu'il n'y a pas de dispositif jumelé, la cuisinière recherchera automatiquement. La recherche expirera après deux minutes si aucun dispositif n'est trouvé.



3. Suivez ces instructions pour le dispositif que vous souhaitez jumeler.
 - a. **Pour Chef Connect** – Suivez les instructions sur le produit compatible Chef Connect à jumeler. Lorsqu'un produit Chef Connect est jumelé, l'heure de l'horloge se synchronisera automatiquement parmi les produits.
 - b. **Pour une sonde de précision** – Appuyez sur le bouton latéral une fois.
 - c. **Pour un ustensile de cuisson Hestan Cue^{MD}** – Frappez deux fois l'embout en plastique noir de l'ustensile.

Lorsque des dispositifs sont jumelés, ils apparaissent dans une liste qu'il est possible de faire défiler.

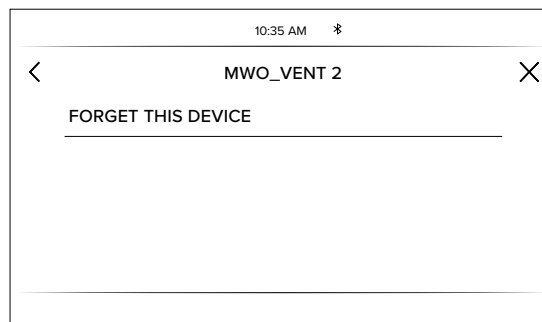


Pour jumeler un nouveau dispositif Bluetooth :

1. Faites défiler la liste jusqu'à « + PAIR NEW DEVICE » (jumeler un nouveau dispositif) pour ajouter un autre dispositif.

Pour supprimer un dispositif Bluetooth :

1. Appuyez sur le nom du dispositif.
2. Touchez « **FORGET THIS DEVICE** » (oublier ce dispositif).



Display (affichage)

Cet écran affiche les options de luminosité, de désactivation de l'horloge et d'économie d'énergie. La désactivation de l'horloge l'enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous avez appuyé sur l'écran.

Cooking (cuisson)

- Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- L'option Auto Recipe Conversion (conversion automatique Auto Recipe) peut être activée pour automatiquement réduire la température de cuisson programmée pour la cuisson à convection ou la cuisson à convection multiple. Veuillez noter que cela ne réduit que la température de cuisson, pas la durée de la cuisson. Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt après 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue.
- L'option Adjust Temperature (ajuster la température) permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Dans le cas des modèles à four double, les températures du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées séparément.

System (système)


Cet écran vous permet d'effacer vos données d'utilisateur enregistrées et affiche la version actuelle du logiciel.

Sabbat


Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émet pas de bip lorsque vous appuyez sur l'afficheur), ainsi que les modes de cuisson à convection et au grill, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four conventionnelle Bake. Cette fonction est conforme aux exigences du sabbat juif.

REMARQUE : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie.

Entrer en mode sabbat

Appuyez sur  sur l'écran principal pour accéder au menu des réglages et faites défiler les options jusqu'à Sabbath (sabbat).

Démarrer une cuisson en mode sabbat

Utilisez le clavier à l'écran pour entrer la température que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en mode sabbat. Une fois la température réglée, appuyez sur  pour programmer le moment du début de la cuisson (en heure et en minutes). Si vous utilisez un four double, vous pouvez alors régler la température et la durée de cuisson désirée pour l'autre four en le sélectionnant à gauche de l'affichage de la température. Si aucun temps n'est réglé, le four lancera le programme de cuisson en mode sabbat et continuera jusqu'à ce que ce mode soit désactivé. Une fois que vous avez programmé la température et l'heure du début de la cuisson, appuyez sur **Start** (mise en marche). L'écran suivant affichera les paramètres que vous avez programmés pour votre cuisson en mode sabbat.

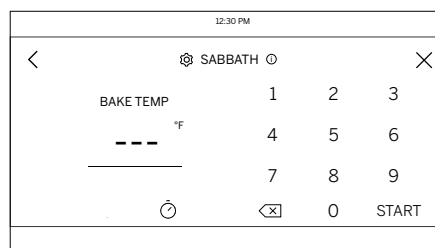
Réglage de la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

Si la température du four doit être ajustée après avoir programmé le four pour une cuisson en mode sabbat, appuyez sur l'une des icônes de température affichées sur l'écran du programme de cuisson en mode sabbat et appuyez sur **Enter** (confirmer). Cela vous permettra d'ajuster la température de cuisson du programme. Notez que l'écran n'indiquera pas que la température du four a été modifiée.

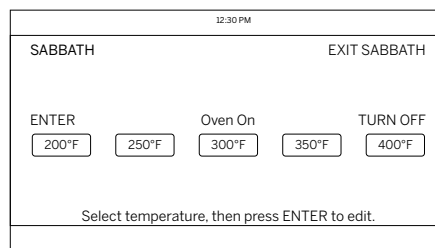
Quitter le mode sabbat

Pour quitter le mode sabbat, appuyez sur le **X** situé dans le coin supérieur droit de l'écran si vous êtes dans l'écran de programmation, ou appuyez sur **Exit Sabbath** (quitter le mode sabbat) si vous êtes dans l'écran du programme de cuisson. Il existe également une option pour désactiver le programme lorsque vous êtes sur l'écran du programme de cuisson en appuyant sur **Turn Off** (arrêter), mais votre four restera en mode sabbat jusqu'à ce que vous quittiez ce mode.

REMARQUE : Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie, mais le four sera éteint même s'il était en mode de cuisson lorsque la panne de courant est survenue.



Écran de programmation



Écran du programme de cuisson en mode sabbat

Grilles de four

Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

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

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

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

Grilles coulissantes

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

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

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

Pour retirer une grille coulissante :

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

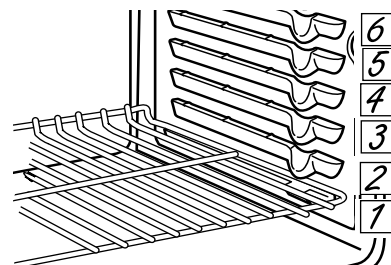
Pour remettre en place une grille coulissante :

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

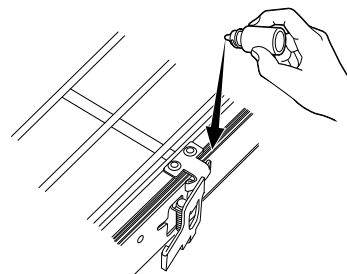
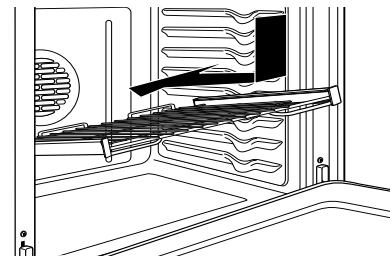
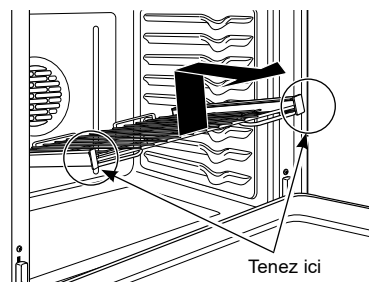
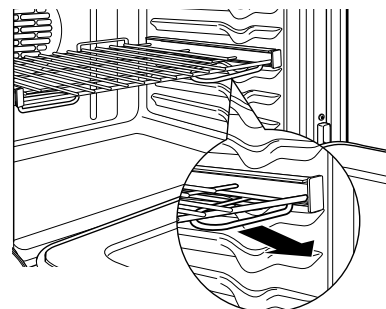
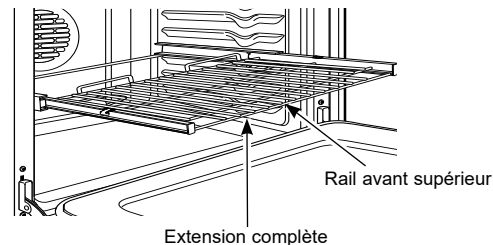
Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'enduisez pas d'huile les glissières de la grille.

Pour lubrifier les leviers :

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



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



Papier d'aluminium et protections pour four

⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

Ustensiles de cuisson

Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

Gardez les ustensiles de cuisson propre pour favoriser une cuisson uniforme.

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

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

Réglage de la température

Lors du choix d'une température, les températures présélectionnées s'affichent et il est possible de les sélectionner en faisant défiler horizontalement et en sélectionnant la température souhaitée. Si vous souhaitez cuisiner à une autre température, appuyez sur la température dans le milieu de l'écran et une touche numérique s'affichera pour que vous puissiez entrer la température souhaitée.

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four conventionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) dans le menu principal et faites défiler jusqu'à la température souhaitée, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Modes de cuisson au grill

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le mode de cuisson au grill. L'élément de grill de ce four est très puissant. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de grill augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. **Faire griller des aliments à la position de grille 6 n'est pas recommandé.**

Il est possible d'utiliser la cuisson au grill pour des aliments qui habituellement seraient grillés. Réglez la position des grilles de façon à faire varier l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de grill lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.

Gril

Sélectionnez **Broil** (gril) dans le menu principal, puis sélectionnez **High** (élevé) ou **Low** (bas) selon la profondeur de la cuisson et la température interne souhaitées. Le réglage élevé est idéal pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Le réglage bas est privilégié pour les coupes de viande plus épaisses et les aliments que vous souhaitez cuire complètement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ces modes de cuisson.

Modes de cuisson à convection

Ces modes utilisent la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs combinée avec l'élément de convection et la circulation d'air constant pour améliorer la répartition uniforme de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique Auto Recipe) pour ajuster de façon automatique la quantité de chaleur et maintenir la température adéquate lors de l'utilisation des modes avec les températures spécifiées. Pour ces modes, le préchauffage est recommandé.

Modes de cuisson (suite)

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Ce mode a été conçu pour permettre une cuisson plus uniforme lors de l'utilisation de plusieurs grilles. La durée de cuisson peut être légèrement plus longue que celle sur une seule grille. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection** (convection), puis **Bake Multi-Rack** (cuisson à convection avec plusieurs grilles), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

Rôtissage à convection

Ce mode est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et du débit d'air direct vers le bas depuis la partie supérieure du four améliore le brunissement et réduit le temps de cuisson. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection** (convection), puis **Roast** (rôtissage), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche).

Fermentation

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Appuyez sur l'option **More** (plus) dans le menu principal, puis sur **Proof** (fermentation) et sur **Start** (mise en marche). Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. **REMARQUE** : N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres.

Maintien au chaud

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la température des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **More** (plus) dans le menu principal, puis **Warm** (maintien au chaud) et appuyez sur **Start** (mise en marche). Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

Cuisson de précision

Les modes de cuisson de précision fournissent des conseils ou des algorithmes de cuisson pré-réglés pour aider l'utilisateur

du four à cuire divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking (cuisson de précision) vous guidera dans l'entrée des informations nécessaires pour vous aider à cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez la nourriture pour voir si elle est cuite à votre goût. Notez que les différences de forme, de préparation et de préférences de cuisson des aliments peuvent avoir un impact sur le temps nécessaire pour cuire les aliments.

Certains programmes nécessitent l'utilisation de la sonde thermique fournie avec votre four. La température cible de la sonde est automatiquement définie en fonction des sélections effectuées pour chaque aliment. Vérifiez toujours les aliments à l'aide d'un deuxième thermomètre pour aliment, car l'emplacement de la sonde thermique peut avoir un impact sur la température mesurée. Reportez-vous à la section « Sonde thermique » pour plus de détails sur l'utilisation et le positionnement correct de la sonde.

Sur certaines pages, ⓘ s'affichera. Appuyez sur ⓘ pour accéder à des informations supplémentaires relatives aux programmes de cuisson correspondants.

Des programmes supplémentaires seront disponibles via des mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section sur la connexion au Wi-Fi pour plus de détails sur la façon de connecter votre four.

Préchauffage

Un préchauffage approprié garantit que le four est suffisamment chaud pour commencer la cuisson. Un mauvais préchauffage (c'est-à-dire une cuisson dans le four qui n'a pas atteint la température réglée) peut affecter négativement la cuisson. Selon les recommandations de la recette, la température de vos aliments lorsqu'ils entrent dans le four peut déterminer leur temps de cuisson final et les résultats de cuisson; si vous mettez dans le four des aliments, tels que des biscuits ou du pain, pendant le préchauffage, ils peuvent trop brunir sur le dessus ou brûler.

IMPORTANT : Plus il y a d'aliments à chauffer dans le four pendant le préchauffage (cela inclut la cuisson multi-grilles, la cuisson sur pierre de cuisson, etc.), plus cela affectera la durée du temps de préchauffage. Commencez toujours la cuisson après le signal de la fin du préchauffage. Ce signal sera un bip, un voyant lumineux ou un carillon. Cela vous permet de savoir que votre four est à la température de cuisson souhaitée. Pour de meilleurs résultats, allumez le four avant de commencer votre travail de préparation.

Caméra de porte du four

La **caméra de la porte de four** permet un visionnement à distance du centre de la cavité du four en utilisant l'application mobile SmarHq. Téléchargez l'application mobile SmarHq et suivez les instructions à l'écran pour connecter votre cuisinière. Dans la page d'accueil de l'application, sélectionnez votre cuisinière, puis touchez l'icône de la caméra pour lancer le flux vidéo de la caméra sur votre appareil intelligent.

Les lampes du four s'allumeront pendant que la caméra diffuse en continu. Le flux vidéo de la caméra s'arrêtera si la porte du four est ouverte et il n'est pas autorisé pendant certains modes, comme la fermentation (Proof) et l'autonettoyage (Self Clean).

Des saletés sur la vitre de la porte du four et sur le couvercle de la lampe intérieure peuvent affecter la netteté de l'image de la caméra du four. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage de la vitre de la porte. Pour de meilleurs résultats, nettoyez la vitre de la porte immédiatement après un déversement une fois que le four a refroidi.

Sonde thermique

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température. Avant d'appuyer sur Start (mise en marche), appuyez sur l'icône **Probe** (sonde) située dans le coin inférieur gauche de l'écran. L'écran de réglage de la sonde s'affichera. Entrez la température interne souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température de la sonde peut être réglée entre 100 °F et 200 °F (entre 38 °C et 93 °C).

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur la touche de cuisson désirée (**Traditional Bake** [cuisson conventionnelle], **Convection Bake** [cuisson à convection] ou **Convection Roast** [rôtissage à convection]) et entrez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.
4. Le four détectera que la sonde a été insérée et l'écran de réglage de la sonde s'affichera. Entrez la température interne souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température de la sonde peut être réglée entre 100 °F et 200 °F (entre 38 °C et 93 °C).

Consignes d'entretien de la sonde thermique

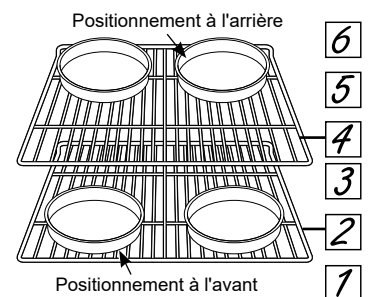
- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut endommager la prise d'entrée de la sonde si elle est utilisée.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant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

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur une seule grille	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains briochés sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	2 et 4 2, 4 et 6	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate.
Pains à la levure	Fermentation	2 ou 3	Couvrez la pâte sans la serrer.
	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au gril à température élevée	6	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au gril à température élevée	5 ou 6	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson au four Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au gril à basse température Cuisson au four	3	Si les aliments sont panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au gril à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au gril à basse température Cuisson au four	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Dinde entière	Cuisson au four Rôtissage à convection	1	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson au four Rôtissage à convection	3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Cuisson au gril à basse température	6 (épaisseur de 1/2 po [1 cm] ou moins) 5 (épaisseur > 1/2 po [1 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de gril.
Mets mijotés	Cuisson au four	3 ou 4	
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Mode Pizza surgelée sur une seule grille	3	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson.
Pizzas sur plusieurs grilles	Mode Pizzas surgelées sur plusieurs grilles	2 et 4	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Collations surgelées sur une seule grille	4 ou 5	Ne pas faire préchauffer. Utilisez des ustensiles de cuisson foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Collations surgelées sur plusieurs grilles	2 et 4	Utilisez des ustensiles de cuisson foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 2 et 4. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre.

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

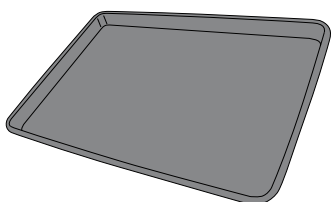


Guide de cuisson pour la friture à convection

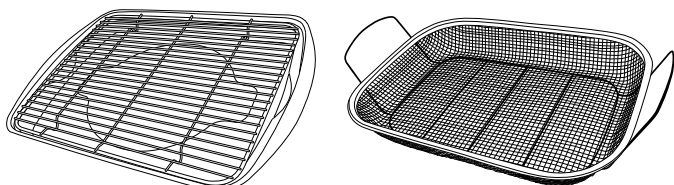
La friture à convection est un mode de cuisson sans préchauffage spécial conçu pour obtenir des aliments à l'extérieur plus croustillant que la cuisson au four conventionnelle. Sélectionnez **Air Fry** (friture à convection), puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F (entre 149 °C et 260 °C).

Directives relatives aux ustensiles de cuisson pour la friture à convection

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés au gril lorsque vous utilisez le mode de friture à convection (Air Fry).
- Il est recommandé d'utiliser une plaque noire. Une plaque foncée permet d'obtenir un meilleur brunissement et un niveau de croustillant supérieur des aliments.
- Des paniers de cuisson et des grilles de cuisson au four peuvent également être utilisés. Une plaque de cuisson doit être placée sur la grille située sous les aliments pour récupérer les gouttes provenant de la cuisson des aliments.



Principal ustensile de cuisson recommandé



Autres options d'ustensiles de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à convection

- Le mode de friture à convection est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode de friture à convection est conçu pour être utilisé sans préchauffage.
- Il est recommandé d'utiliser la position de grille 4 pour la plupart des aliments. Utilisez la position de grille 3 pour les aliments plus épais.
- Les aliments pourraient cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque les aliments y sont placés.
- Lorsque vous cuisez des aliments en mode de friture à convection avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille plus basse ou une température de réglage de four inférieure.
- Pour les aliments emballés, utilisez les instructions de cuisson au four conventionnelle pour la température à régler et la durée de cuisson prévue.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de mélanger les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments sur une seule couche sur la plaque et ne la surchargez pas.
- Vérifiez toujours la température interne pour confirmer qu'une température sûre a été atteinte. Pour connaître les températures minimales et sécuritaires des aliments, consultez leur emballage ou visitez le site Web à IsItDoneYet.gov.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE (°F/°C)	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MINUTES)	NOTES
Poisson sans les arêtes ou morceaux de volaille, pané, comme des pépites, des filets, des filets de poitrine de poulet	4	375 à 400 °F (190 à 200 °C)	15 à 30 minutes	Utilisez des températures inférieures pour les pièces plus grandes. Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Ailes de poulet avec les os	4	375 à 400 °F (190 à 200 °C)	25 à 40 minutes	Ailes salées ou pièce dans un marinage sec; si vous utilisez une sauce, appliquez-la après la cuisson ou vers la fin de la cuisson
Pilons ou cuisses de poulet avec les os	3 ou 4	375 à 400 °F (190 à 200 °C)	30 à 55 minutes	Utilisez des températures inférieures pour les pièces plus grandes.
Frites fraîches, minces (< ½ po)	4	400 à 425 °F (200 à 220 °C)	15 à 30 minutes	Il est recommandé d'utiliser du papier sulfurisé lors de la préparation de frites. Pour des frites plus croustillantes, faites revenir les frites dans de la fécule de maïs ou de la farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches, épaisses (> ½ po)	3 ou 4	375 à 400 °F (190 à 200 °C)	20 à 35 minutes	Il est recommandé d'utiliser du papier sulfurisé lors de la préparation de frites. Pour des frites plus croustillantes, faites revenir les frites dans de la fécule de maïs ou de la farine de riz avant la cuisson.
Aliments emballés surgelés	3 ou 4 (pour les aliments plus épais, utilisez la position de grille 3)	Utilisez les instructions de cuisson au four traditionnel (non la friture à convection) comme ligne directrice pour la température réglable et la durée de cuisson. Un temps de cuisson au-delà de la durée recommandée sur l'emballage pourrait être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud lors du démarrage, les aliments pourraient cuire plus rapidement que la durée minimum indiquée sur l'emballage.		

Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

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



⚠ AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner le basculement de la cuisinière, ce qui pourrait causer de brûlures graves, voire la mort, aux enfants ou adultes à proximité.

Verrouillage des commandes

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

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

Essayez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

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

Réactivez les touches après le nettoyage.

Tableau de commande

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

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement, y compris l'acier inoxydable noir.

Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides forts, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ou de poudres de nettoyage sur l'extérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

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

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

Surfaces peintes et acier inoxydable résistant aux empreintes digitales

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

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

Acier inoxydable

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

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

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

Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, plus nettoyez-les et rincez-les.

IMPORTANT : Pour les modèles avec une caméra de four dans la porte : Si la vitre de la porte ou le couvercle de la lampe du four n'est pas propre, la netteté de l'image de la caméra peut être affectée. Veuillez suivre les indications ci-dessous pour nettoyer correctement la vitre de la porte. Pour de meilleurs résultats, nettoyez la vitre de la porte immédiatement après un déversement une fois que le four a refroidi.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs pour four (sauf s'ils sont certifiés pour four autonettoyant), nettoyeurs abrasifs, des nettoyeurs liquides puissants, de la laine d'acier ou des tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour nettoyer la saleté sur la sole du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique comme du Bar Keepers Friend^{MD} avec une éponge anti-égratignures.

Pour ne pas égratigner le revêtement réfléchissant de la porte, prenez soin de ne pas utiliser de nettoyeurs ou d'éponges abrasives sur la vitre de la porte. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et d'un savon doux et de l'eau ou d'une solution de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux.

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est conçue pour nettoyer les saletés légères dans votre four à une température inférieure à celle de l'autonettoyage.

Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur :

1. Allumez le four à la température ambiante.
2. Enlevez tout excédent de saleté et d'huile du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.

5. Touchez l'écran ACL, sélectionnez **Oven** (four). Sélectionnez **More** (plus), puis sélectionnez **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur).

N'ouvrez pas la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes car cela réduirait les performances du nettoyage. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte à l'aide d'une éponge.

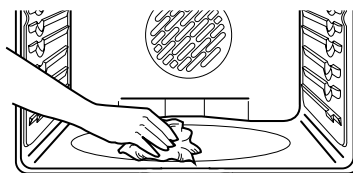
Grilles

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

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

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ni l'élément de gril. Toutes les saletés brûlent lorsque les éléments chauffent. L'élément de cuisson n'est pas visible et est situé sous la sole du four. Nettoyez la sole avec de l'eau tiède savonneuse.



Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Pour les modèles avec un capteur de surface de cuisson de précision sur l'élément avant gauche : Utilisez UNIQUEMENT de l'eau et du détergent à vaisselle sur le capteur de surface de cuisson de précision. N'utilisez jamais de nettoyant sous forme de crème. Les nettoyants qui contiennent des granules peuvent causer une accumulation autour du capteur et restreindre sa capacité de se déplacer librement.

Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
2. Une utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.

3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon ne causant pas de rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

REMARQUE : Il est très important de NE PAS FAIRE CHAUFFER la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.



Pour des vidéos et des instructions sur le nettoyage, balayez le code QR avec votre appareil.

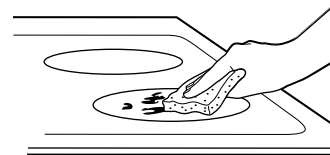
Résidus brûlés

REMARQUE : Votre surface de cuisson en verre peut être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.

Pour les modèles avec un capteur de surface de cuisson de précision sur l'élément avant gauche : Utilisez UNIQUEMENT des tampons ne provoquant pas de rayures pour nettoyer la surface du capteur de surface de cuisson de précision. La surface du capteur peut être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer abrasifs.

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés.

3. À l'aide du tampon de nettoyage anti-rayures fourni pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone de résidus en appliquant une pression au besoin.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



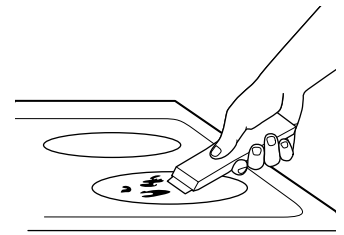
Utilisez un tampon nettoyant ne causant pas de rayures pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus tenaces, brûlés

Pour les modèles avec un capteur de surface de cuisson de précision sur l'élément avant gauche : Utilisez UNIQUEMENT des tampons ne provoquant pas de rayures pour nettoyer la surface du capteur de surface de cuisson de précision. La surface du capteur peut être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer abrasifs.

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
3. Après avoir gratté les résidus avec le grattoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone où se trouvent des résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant ne causant pas de rayures pour retirer tout résidu restant.

4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique à l'aide de papier essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles dans notre Centre de pièces. Reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

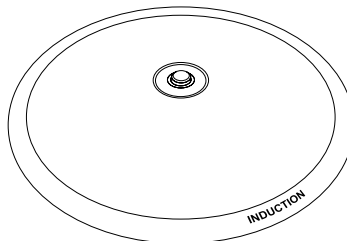
REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre (suite)

Capteur de surface de cuisson de précision

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Appliquez de l'eau savonneuse à une éponge non abrasive et essuyez tout résidu qui pourrait se trouver sur le capteur.
3. À l'aide de l'éponge, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.
5. Essuyez le capteur avec une serviette humide ou un essuie-tout pour retirer tout le savon.
6. Après le nettoyage, séchez le capteur avec un chiffon sec.

IMPORTANT : Avant de cuisiner, assurez-vous que le capteur est sec. Si le capteur n'est pas propre et sec, la performance de cuisson pourrait être affectée. N'utilisez pas de nettoyants sous forme de crème, de tampons abrasifs ou de lames de rasoir sur les surfaces du capteur.



Traces métalliques et rayures

1. Prenez soin de ne pas faire glisser les casseroles et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.
Ces marques peuvent être éliminées à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique et du tampon de nettoyage anti-rayures conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.
2. Si vous laissez l'eau contenue dans des ustensiles de cuisson possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

Ces marques devraient être immédiatement enlevées (avant de faire de nouveau chauffer la surface de cuisson) ou elles pourraient devenir indélébiles.

REMARQUE : Vérifiez bien que le fond de vos ustensiles est lisse. Dans le cas contraire, ils risqueraient d'endommager la surface de cuisson.

3. Veillez à ne pas placer de plaques à pâtisserie en aluminium ou de récipients pour plats congelés en aluminium sur une surface de cuisson chaude. Cela laissera des points brillants ou des marques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques sont permanentes et ne peuvent pas être nettoyées.

Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes **pour éviter de causer des dommages permanents à la surface vitrée**. Les éclaboussures des préparations sucrées (comme les confitures, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer la corrosion de la surface de cuisson (non couverte par la garantie) à moins qu'ils ne soient éliminés lorsqu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes.

Veillez à utiliser un grattoir à lame de rasoir neuve et tranchante.
N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

1. Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les ustensiles de cuisson chauds.
2. À l'aide d'un gant isolant :
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.

- b. Enlevez l'aliment renversé avec des feuilles d'essuie-tout.

3. Tout résidu de l'aliment renversé devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.
4. Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

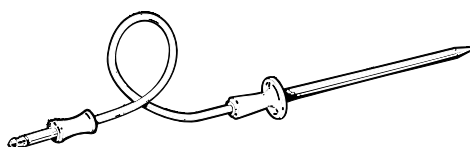
REMARQUE : Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.

Sonde thermique

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

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

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



Lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE** : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

⚠ ATTENTION **RISQUE DE BRÛLURE** : L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

Pour retirer une ampoule :

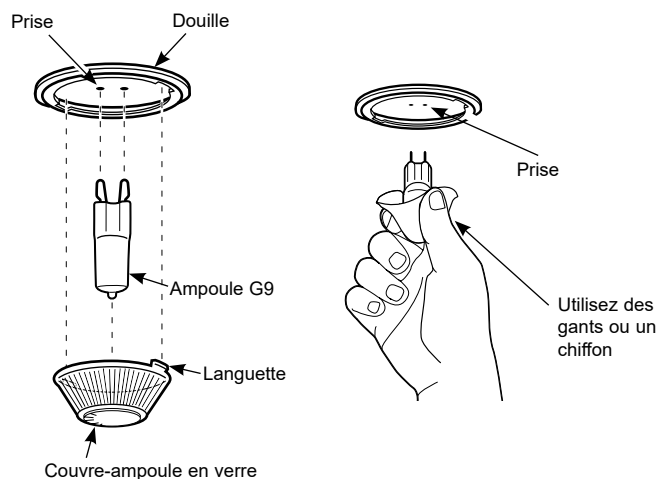
1. Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures de la douille. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

Pour remplacer une ampoule :

1. Utilisez une ampoule halogène de 120/130 V qui ne dépasse pas 50 W. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Vérifiez que l'ampoule de rechange a une tension nominale de 120 ou 130 V (et NON 12 V).
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à main nue. Le sébum de la peau endommagera l'ampoule et réduira sa durée de vie.
3. Poussez en ligne droite l'ampoule au fond de la prise.
4. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvre-ampoule d'un quart de tour vers la droite.

Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.

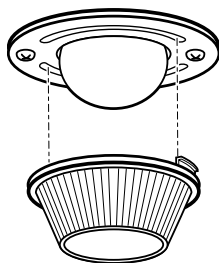
5. Rebranchez l'alimentation électrique du four.



Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

Pour retirer une ampoule :

1. Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures de la douille. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.
2. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Pour remplacer une ampoule :

1. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule pour électroménager de 40 watts. Insérez l'ampoule et tournez-la vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvre-ampoule d'un quart de tour vers la droite.

Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.

3. Rebranchez l'alimentation électrique du four.

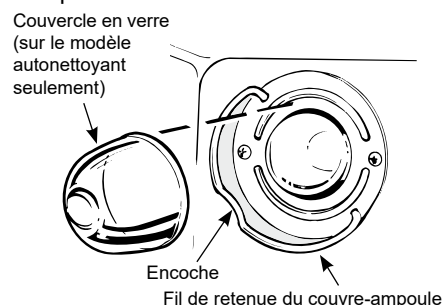
Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

L'ampoule du four est protégée par un couvre-ampoule amovible en verre qui est maintenu par un fil métallique en forme d'anse. Retirez la porte du four, si vous le souhaitez, pour atteindre le couvre-ampoule plus facilement. Reportez-vous à la section « Porte du four » pour des instructions détaillées sur la façon d'enlever la porte de votre four.

Remplacement de l'ampoule :

1. Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Placez votre main sous le couvre-ampoule pour qu'il ne tombe pas une fois dégagé.
3. Faites glisser le fil de retenue à proximité de l'encoche du couvercle jusqu'à ce que le couvercle soit libéré. **Ne retirez aucune vis pour enlever le couvre-ampoule en verre.**
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 W pour appareil électroménager. **Ne touchez pas l'ampoule chaude avec vos mains ou un chiffon humide. Ne retirez l'ampoule que lorsqu'elle est froide.**
5. Tenez le couvre-ampoule en verre au-dessus de la nouvelle ampoule.

6. Tirez le fil de retenue du couvre-ampoule situé près de l'encoche jusqu'à ce que l'encoche sur le support du couvercle du couvre-ampoule se trouve dans l'encoche du couvre-ampoule.
7. Rétablissez l'alimentation électrique de la cuisinière.



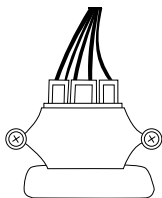
Porte du four

Porte amovible du four inférieur

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.

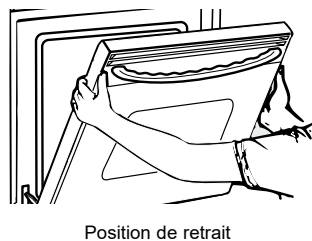
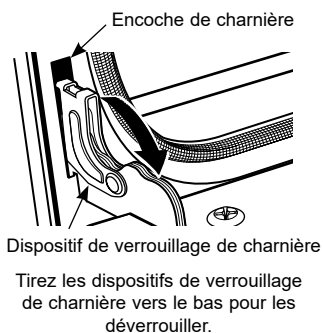
Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour les modèles avec une caméra de four, il faut retirer le faisceau électrique de caméra avant de retirer la porte. Ouvrez le tiroir-réchaud et débranchez le faisceau électrique de la caméra en décrochant le connecteur qui est enclenché dans le support du cadre avant, avant le retrait de la porte.



Pour enlever la porte :

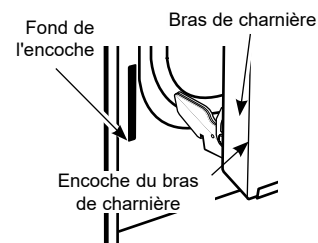
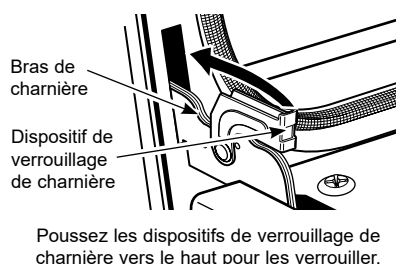
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.
3. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.



4. Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait. La porte doit être ouverte d'environ 3 po (8 cm) et aucune obstruction ne doit se trouver au-dessus.
5. Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés de leur encoche.

Pour remettre la porte en place :

1. Tenez fermement le haut de la porte, des deux côtés.
2. En commençant par le côté gauche, en tenant la porte au même angle que la position de retrait, faites reposer les bras de charnière au fond des encoches des charnières. Les bras de charnière doivent être bien en place, au fond des encoches. Répétez la procédure pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Tiroir à fermeture en douceur

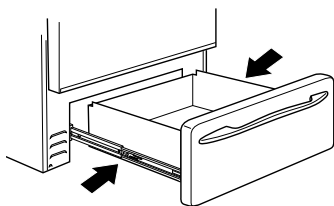
Le tiroir de rangement est un bon endroit pour entreposer les ustensiles de cuisine et de cuisson. Ne rangez pas d'objets en plastique ou en matériau inflammable dans ce tiroir.

Il est possible de retirer le tiroir de rangement pour nettoyer sous la cuisinière. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humides. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

Votre tiroir de rangement est doté de rails métalliques.

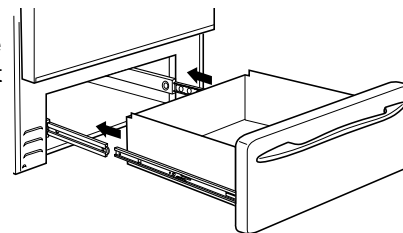
Pour enlever le tiroir :

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



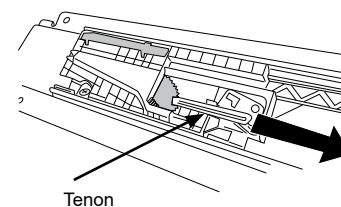
Pour remettre le tiroir en place :

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



Dans de rares cas, le mécanisme de fermeture en douceur pourrait se décrocher du tiroir. Pour réinstaller le mécanisme :

1. Enlevez le tiroir.
2. Faites glisser le tenon vers l'avant, des deux côtés au besoin.
3. Réinstallez le tiroir.



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

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire. Visionnez les vidéos d'auto-assistance et la FAQ à GEAppliances.com/support.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement ou les paramètres de puissance clignotent.	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	Mauvais type de casserole. Utilisez un aimant pour vérifier que l'ustensile peut être utilisé avec un système à induction. Utilisez une casserole compatible qui respecte la taille minimale pour l'élément utilisé. Reportez-vous à la section sur la dimension et le format de casserole.
	La casserole est trop petite.	La casserole est plus petite que le diamètre de casserole minimal pour cet élément. Reportez-vous à la section sur la dimension et le format de casserole. Utilisez un plus petit élément.
	La casserole n'est pas positionnée correctement.	Disposez la casserole au centre de la zone de cuisson.
	La casserole ne repose pas complètement sur la surface vitrée.	La casserole doit être plate.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Couvrez la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que les commandes sont réglées correctement. Appuyer sur la touche On (marche), puis sur + ou -.
Les paramètres de la surface de cuisson ont été modifiés ou se sont éteints de façon inattendue.	Température élevée de la table de cuisson.	Laissez le ventilateur interne refroidir la surface de cuisson. Vérifiez si la casserole est bien sèche.
Rayures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre.	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimales deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.
	Ustensiles de cuisson avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grains (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Traces de décoloration sur la surface de cuisson.	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	Consultez la section sur le nettoyage de la surface de cuisson en verre.
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	Cela est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface.	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude.	Reportez-vous à la rubrique « Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu » de la section sur le nettoyage de la surface de cuisson en verre.
Picots (ou bosses) sur la surface de cuisson.	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. REMARQUE : Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection. Il n'a pas d'incidence sur la cuisson au gril et aux fonctions de nettoyage.
Les aliments ne cuisent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients.	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Débranchez et retirez la sonde du four.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèche-frite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèche-frite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Température du four trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner.	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section sur le mode sabbat.
Bruits de crépitement ou de craquement.	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière fait alterner les éléments chauffants en activant et désactivant les relais pour maintenir la température du four.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur l'utilisation de la minuterie.
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	Le cordon d'alimentation pourrait obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.	Remplacez le tiroir et le cordon d'alimentation. Reportez-vous aux instructions relatives au retrait du tiroir de rangement dans la section « Entretien et nettoyage ».
	Le support arrière du tiroir est au-dessus du guide de rail.	Repositionnez le tiroir. Reportez-vous aux instructions relatives au retrait du tiroir de rangement dans la section « Entretien et nettoyage ».
La porte du four est tordue.	La porte est mal positionnée.	La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez-la. Reportez-vous à la rubrique sur la porte du four de la section « Entretien et nettoyage ».
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	Appelez le service de réparation.
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Retirez la sonde du four.
Le nettoyage à la vapeur du four ne fonctionne pas.	HOT (chaud) clignote sur l'afficheur.	Laissez le four refroidir à la température de la pièce et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage à la vapeur.
	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril.	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage.	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le message « LOCK DOOR » (verrouiller la porte) clignote sur l'afficheur.	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four.
Le message « DOOR LOCK » (porte verrouillée) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four.	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La lettre « F- » suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, visitez GEAppliances.com/service .
L'afficheur est vide.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge n'est pas en fonction.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section sur le mode sabbat.
Le four ou la surface de cuisson ne resteront pas allumés.	Erreur de fonctionnement.	Coupez l'alimentation pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Advenant une répétition, visitez GEAppliances.com/service .
Coupure de courant, l'heure clignote.	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'événement.	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur.	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour procurer une cuisson égale. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Cela est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur se met en marche et s'arrête pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température.	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection).
L'affichage clignote.	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure.
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ.	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four) et entrez la température désirée, ou sur la touche Self Clean (autonettoyage) et entrez la durée de nettoyage désirée.
Impossible de régler la cuisson minutée (Cook Time) ou la cuisson différée (Delay Time)	Vous avez oublié de commencer par entrer dans un mode de cuisson.	Reportez-vous à la section « Options ».
Il est difficile de faire glisser les grilles de four.	Les grilles argentées brillantes ont été autonettoyées.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam ^{MD} ou d'autre lubrifiant.
Le tiroir ne glisse pas bien ou frotte	Le tiroir n'est pas bien aligné.	Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	Diminuez le poids du tiroir. Répartissez le contenu du tiroir.
De la vapeur s'échappe de l'événement.	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.
Il peut rester de l'eau sur la sole du four après le cycle de nettoyage la vapeur.	Cela est normal.	Enlevez tout excédent d'eau à l'aide d'un linge sec ou d'une éponge.
Le mot « Probe » (sonde) s'affiche.	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	Entrez une température pour la sonde.
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	
	La fonction Remote Enable (commande à distance) est désactivée.	Activez la fonction de commande à distance (reportez-vous à la section « Réglages » de ce manuel).

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

Problème	Causes possibles	Solutions
La température réelle de la sonde de précision n'est pas stable pendant que le chargeur est inséré	Un bruit électrique a un impact sur le signal.	La sonde doit être chargée avant la cuisson. Ne laissez pas la sonde branchée pendant la cuisson.
Je n'arrive pas jumeler ma sonde de précision JXSOUV1	Les sondes de précision existantes ne sont pas compatibles avec les nouvelles fonctionnalités.	Connectez un modèle de sonde de précision compatible.
Ma sonde de précision ne maintient pas correctement les températures basses	La dimension de la casserole, la configuration de la casserole et/ou la dimension de l'élément chauffant que vous utilisez pourraient être non adaptées pour maintenir des températures basses.	Retirez le couvercle, utilisez une casserole d'un plus grand diamètre ou utilisez un élément chauffant plus petit. Veuillez garder votre appareil connecté et installer les mises à jour imminentes pour améliorer la performance.
La casserole ne se jumelle pas lorsque l'on frappe la poignée	La force d'impact est trop faible.	Frappez fermement deux fois (ou cognez) sur l'embout en plastique noir de la casserole.
	La pile dans l'ustensile est faible ou morte.	Remplacez la pile AAA avec l'extrémité positive vers l'extérieur de la poignée.
	Utilisation d'un matériel de casserole différent.	Assurez-vous que votre casserole a un embout qui se dévisse de l'extrémité de la poignée. Les casseroles munies d'un module ovale où est écrit « Hestan Cue ^{MD} » ne fonctionneront pas avec les appareils Café.
Problèmes de performance ou techniques mineurs, y compris voir 20 °F ou 100 °F comme température définie	Ancienne version du logiciel de la casserole ou de l'appareil.	Connectez votre appareil à l'application mobile SmartHQ et mettez à jour le logiciel de l'appareil. Connectez votre appareil et votre casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.
L'appareil a annulé mon mode de cuisson de précision	La pile dans l'appareil est faible ou morte.	Remplacez la pile AAA de la casserole ou chargez la sonde thermique.
	Ancienne version du logiciel de la casserole ou de l'appareil.	Connectez votre appareil à l'application mobile SmartHQ et mettez à jour le logiciel de l'appareil. Connectez votre appareil et votre casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.
	Votre dispositif de cuisson de précision est hors plage.	Ceci pourrait indiquer un problème avec votre dispositif. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant du dispositif.
	Votre dispositif de cuisson de précision a connu une défaillance de calcul.	
	L'appareil a perdu la communication avec votre dispositif de cuisson de précision.	Cela pourrait indiquer un problème avec votre dispositif ou l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant du dispositif ou de l'appareil.
	Certaines combinaisons de techniques de cuisson et de températures réglables peuvent déclencher une faute dans l'algorithme de détection de la température.	Redémarrez le mode de cuisson de précision et si un problème persiste dans les mêmes conditions, mais qu'il ne se reproduit pas dans d'autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'appareil.
Impossible d'atteindre la température définie en mode de cuisson de précision	Faire bouillir de l'eau ou cuire des aliments à base de liquide à des températures élevées entraînera des décrochages de température proches de la température réglée.	Utilisez les réglages de température pour faire frire, sauter et saisir lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson Hestan Cue ou le capteur intégré et conventionnel de la surface de cuisson de précision. La sonde de cuisson de précision peut être utilisée pour contrôler la température des liquides entre 100 et 200 °F (38 à 93 °C) pour la cuisson lente, le mijotage et les techniques de cuisson avancées comme la cuisson sous vide.
La durée de vie de la batterie de l'ustensile de cuisson Hestan Cue n'est pas aussi longue que prévu	Limitation de la conception des ustensiles de cuisson Hestan Cue	Remplacez la batterie.
L'image de la caméra du four n'est pas nette	La vitre de la porte du four est sale.	Suivez les indications de la section « Entretien et nettoyage » pour nettoyer correctement la vitre de la porte du four.
Aucune image sur l'application de la caméra de four	Le câble de la caméra est débranché.	Vérifiez pour vous assurer que le câble de la caméra est branché dans la base de la porte.
La couleur du flux de la caméra oscille entre le rouge et le vert	La balance automatique des blancs de la caméra s'effectue	Si la fluctuation des couleurs se produit pendant plus de 30 secondes, contactez le service à la clientèle. Si la connexion Internet n'est pas optimale, il se peut que le flux de la caméra doive se réinitialiser fréquemment, ce qui déclenchera une fluctuation des couleurs.
La réflexion de la cuisine ou les réflexions du motif du revêtement protecteur de la porte sont visibles sur l'image de la caméra.	Des reflets peuvent être visibles lorsque la cuisine est très éclairée et que la lumière brille sur la porte du four ou sur les surfaces à l'avant du four.	Diminuez l'éclairage de la cuisine et/ou fermez les stores lorsque vous utilisez la caméra du four. Si la modification de l'éclairage n'est pas possible, un torchon peut être suspendu à la poignée de la porte pour bloquer la lumière ambiante.
La caméra s'arrête et démarre par intermittence pendant la diffusion. Parfois, le flux est déconnecté et doit être redémarré manuellement.	Mauvaise connexion Internet	Vérifiez la connexion Internet. Si la connexion Internet n'est pas optimale, il se peut que le flux de la caméra doive se réinitialiser fréquemment.
L'image de la caméra apparaît plus sombre qu'au début du flux	Les réglages optimisés de la caméra doivent être réinitialisés	Ouvrez et refermez la porte du four ou ARRÊTEZ (STOP) et redémarrez le flux de la caméra.

Garantie limitée de la cuisinière électrique d'Électroménagers GE

GEAppliances.com

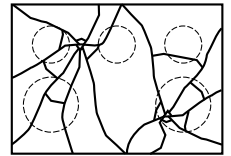
Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour planifier une réparation en ligne, allez à [GEAppliances.com/service](https://www.geappliances.com/service) ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service. Au Canada, veuillez visiter : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers GE à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

Pendant une période de	Électroménagers GE remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , Électroménagers GE fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.
- À compter du 1^{er} janvier 2022, les dommages esthétiques à la surface de cuisson en verre tels que, mais sans s'y limiter, les éclats, les rayures ou les résidus de cuisson non signalés dans les 90 jours suivant l'installation.
- À compter du 1^{er} janvier 2022, les dommages à la surface de cuisson en verre en raison d'un impact ou d'une mauvaise utilisation. Voir exemple.



EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée 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 Électroménagers 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 Électroménagers GE. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant : Électroménagers GE, une entreprise de Haier

Louisville, KY 40225, États-Unis

Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Garanties prolongées : Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps à

[GEAppliances.com/extended-warranty](https://www.geappliances.com/extended-warranty)

ou en appelant au 1-800-626-2224 durant les heures normales de bureau. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

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

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

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

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

Accessoires

Petite lèchefrite (8¾ x 1¼ x 13½ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)

Grande lèchefrite (12¾ x 1¼ x 16½ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)

Très grande lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine^{MC} pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique ne causant pas de rayures

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique

Ensemble (l'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

** La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours muraux de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm).

REMARQUE : Rendez-vous sur le site d'Électroménagers GE pour voir les nettoyants recommandés.

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

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

Aux États-Unis : GEAppliances.com. Au Canada : electromenagersge.ca.

Enregistrez votre appareil

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

Aux États-Unis : GEAppliances.com/register

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : GEAppliances.com/service ou appelez au 1-800-432-2737 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/ ou appelez au 1-800-561-3344.

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : GEAppliances.com/extended-warranty ou appelez au 1-800-626-2224 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee ou appelez au 1-800-290-9029.

Connectivité à distance

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

Au Canada : GEAppliances.ca/connect ou téléphonez au 1-800-220-6899.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : GEApplianceparts.com ou téléphonez au 1-877-959-8688 pendant les heures normales d'ouverture.

Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires ou téléphoner au 1-800-661-1616.

Pour nous joindre

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

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/contact

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3
electromenagersge.ca/fr/contactez-nous

