



Cuisinières d'induction électrique RANGES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

MODE D'EMPLOI

Eléments de surface 8
 Ustensiles pour les tables de cuisson d'induction électriques 10
 Commandes du Four 12
 Paramètres 13
 Options 14
 Mode Sabbat 15
 Grilles 16
 Papier d'aluminium ou autres Revêtements de Four 17
 Batteries de Cuisine 17
 Modes de Cuisson 18
 Sonde 19
 Guide de Cuisine 20
 Connexion WiFi et Activation à Distance ... 21

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur..... 22
 Nettoyage de la cuisinière - Intérieur 23
 Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . 24
 Sonde 25
 Lumière du four..... 26
 Porte du four 26

DÉPANNAGE 27

GARANTIE 30

ACCÉSSOIRES 31

SERVICE À LA CLIENTÈLE 32

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

PCHS920

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Ils se trouvent sur une étiquette derrière le tiroir de rangement, sur le cadre de la cuisinière.

MERCI D'INCLUIR LES ELECTROMENAGERS GE DANS VOTRE MAISON.

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

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

Enregistrer votre Electroménager GE en ligne maintenant. De nombreux sites utiles et numéros de téléphones sont à votre disposition dans la section Service à la clientèle de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans l'emballage.

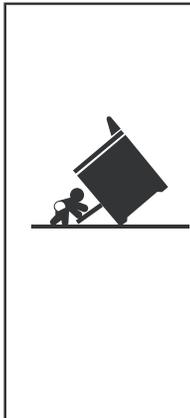


GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Si les instructions de ce guide ne sont pas lues et suivies, des risques d'incendie, de décharge électrique, de dommages corporels ou même d'accidents mortels peuvent survenir.

CONSEILS ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Les enfants et les adultes peuvent renverser la cuisinière causant leur mort.

- Installer le dispositif anti-basculement au mur ou sur le sol.
- Pour installer la cuisinières sur le dispositif anti-basculement, glissez-la jusqu'à ce que le pied soit bloqué
- Incérez de nouveau la cuisinière dans le dispositif anti-basculement si celle-ci a été déplacée.
- Si les consignes ne sont pas respectées, cela peut entrainer de graves blessure ainsi que le décès d'enfants ou d'adultes.

Pour éviter tout risque de basculement, votre cuisinière doit être fixée à l'aide d'un dispositif anti-basculement fourni. Reportez-vous aux instructions du dispositif anti-basculement fournies dans le manuel avant toute installation.

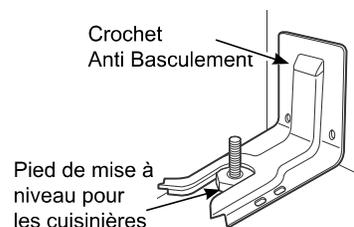
Pour les cuisinières pose-libre ou encastrables

Pour vérifier si le dispositif est bien installé, retirez le tiroir de rangement et inspectez sous la cuisinière au niveau du pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il est engagé fermement dans la fente.

Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou la plaque de protection peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas réalisable, glisser la cuisinière vers l'avant, vérifier que le support anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur, et replacer la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support anti-basculement.

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

Ne jamais retirer complétement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support anti-basculement.



Cuisinières intégrables et encastrables

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SECURITÉ GÉNÉRALE

Appareil a été testé et prouvé être conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles de la FCC. Les règles sont conçues pour apporter une protection de base contre des interférences dangereuses dans le cadre d'une installation résidentielle. Cet appareil émet et utilise des énergies radio électriques, et s'il n'est pas installé et utilisé d'après les instructions, cela peut engendrer de dangereuses interférences. Cependant, dans tous types d'installation, il n'est pas garanti que cette interférence n'aura pas lieu. Si cet appareil n'émet pas de dangereuses interférences à la réception de votre radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en l'éteignant, l'utilisateur est encouragé à corriger l'interférence en suivant une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez votre antenne réceptrice.
- Augmentez la distance qui sépare votre cuisinière et votre récepteur.
- Connectez la cuisinière à une prise ou un circuit différent de celui de votre récepteur.

⚠ AVERTISSEMENT Les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre des précautions quant à l'utilisation de l'appareil si celui-ci est en fonctionnement. Le champélectromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est recommandé de consulter votre docteur ou le fabricant du stimulateur cardiaque.

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est écrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement posé et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installations fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière ou panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation, ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.

- **▲ 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 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 brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieur du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont foncées.

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four, attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. Les surfaces pouvant chauffer sont les plaques de cuisson, les zones en face les plaques de cuisson, l'évent du four, les surfaces situées près de l'évent et les fentes situées autour de la porte du four.

- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- N'utilisez aucun type de film aluminium ou revêtement pour couvrir le bas du four ou toutes autres parties du four, sauf si indiqué dans le manuel. Les revêtements de four peuvent capturer la chaleur ou fondre, ce qui provoquera la détérioration du produit ainsi que des risques de suffocation, fumée ou incendie.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait casser le verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande ou la volaille – la viande à au moins une température interne de 70 ° C (160 ° F) et la volaille à moins une température interne de 80°C (180 ° F). Cuisiner à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

▲ AVERTISSEMENT ÉLOIGNEZ TOUS MATERIAUX INFLAMMABLES DE LA CUISINIÈRE

En cas de non-respect des consignes, des incendies ou des dommages corporels peuvent être provoqués.

- N'utilisez et ne rangez pas de matériaux inflammables à proximité du four ou de la table de cuisson, comme du papier, plastique, casseroles, draps, revêtements muraux, rideaux, draperies, essence ou autre produit inflammable liquide.
- Ne portez jamais de vêtements amples pendant l'utilisation de l'appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface chauffant provoquant de sévères brûlures.
- Ne pas laisser de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez votre hotte fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler dans la hotte ou le filtre.

▲ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER.

- Ne versez pas d'eau sur les feux de friture. Ne jamais prendre une poêle en feu. Éteignez les flammes d'une poêle en feu en la couvrant complètement d'un couvercle adapté, d'une plaque à pâtisserie ou d'un plateau. Utiliser un produit multi usage ou un extincteur à mousse, si besoin.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, arrêter le four et tenez la porte fermée jusqu'à ce que l'incendie s'éteigne. Utilisez un produit multi usage ou un extincteur à mousse, si besoin.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'auto-nettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne jamais laissez sans surveillance les brûleurs de surface à des températures hautes ou élevés. Les débordements provoquent de la fumée et les débordements d'aliments gras peuvent rendre feux.
- Ne jamais laissez l'huile sans surveillance lorsque vous faites de la friture. Si elle surchauffe et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager dans les placards environnant. 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 poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés ayant trop de glace.
- Seulement certains types de verre, verre/céramique, faïence ou autres récipients en argile sont compatibles avec la table à cuisson; les autres peuvent se briser due au changement soudain de température.
- Pour minimiser les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.
- Pour faire flambé des aliments sous une hotte, vous devez mettre la hotte en marche.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA PLAQUE DE CUISSON EN VERRE/VITROCÉRAMIQUE

- Faites attention quand vous utilisez la plaque de cuisson. La surface en verre des plaques maintiendra la chaleur après avoir éteint les boutons.
- Ne cuisinez pas sur les plaques cassées. Si la vitre de la table se brise, les produits de nettoyage ainsi que des débordements pourront pénétrer dans la fissure et engendrer un risque d'électrocution. Contacter un technicien immédiatement.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les couteaux, les instruments aiguisés, bagues ou autres bijoux, et les rivets des vêtements.
- Utilisez CERAMA BRYTE Nettoyant pour plaque en céramique et CERAMA BRYTE Lingette Nettoyante pour nettoyer les plaques. Attendre que les plaques refroidissent avant de les nettoyer.
- Si vous utilisez des éponges ou tissus humides sur une surface chaude, cela peut provoquer des vapeurs brûlantes. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives une fois en contact avec une surface chaude.
- Remarque: Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre. Ils doivent être enlevés quand ils sont encore chauds utilisant un gant de cuisine. Veuillez-vous reporter à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre pour plus de détails.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur l'étiquette des crèmes de nettoyage.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation. Si la table de cuisson est allumée par inadvertance, les objets peuvent s'enflammer. La chaleur des plaques ou du four après avoir été éteint peuvent aussi brûler les objets.
- Ne pas placez des objets métalliques comme les couteaux, fourchettes, cuillères, ou couvercles sur la table de cuisson car elles peuvent chauffer.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourrait brûler les mains, le visage et/ou les yeux.
- N'utilisez pas le four si la chaleur des éléments développe une zone brillante ou montre d'autres signes de détérioration. Une zone brillante Indique que les éléments chauffants peuvent faire défaut et engendrer une brûlure potentielle, un incendie ou un choc électrique. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer les éléments chauffants par un technicien qualifié.
- Veuillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne représente pas d'accumulation de graisse. Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veuillez à ne pas laisser vos poignées ou gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffant du four.
- Quand vous utilisez des sachets de cuisson ou grill dans le four, suivez les instructions du fabricant.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR (Suite.)

- Tirez la grille du four jusqu'à la butée pour mettre et sortir des aliments du four. Ceci aide à prévenir des risques de brûlures au touché des surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas des produits en papiers, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation. Les objets peuvent prendre feu.
- Ne laissez jamais des ustensiles de cuisine, pizza, pierre à cuisson ou aucun type de papier ou revêtement sur la paroi inférieure du four. Ces articles peuvent garder la chaleur ou fondre, créant des dommages et des risques de choc, fumée ou incendie.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

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

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant l'auto-nettoyage. Eloignez les enfants du four pendant l'opération d'auto-nettoyage. Ne pas suivre ces consignes peut engendrer des risques de brûlures.
- Avant d'utiliser le programme d'auto-nettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles en revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'auto-nettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme des poêles ou bols.
- Si la fonction d'auto-nettoyage 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 à une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, l'endommager ou de bouger le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

Avant de lancer le programme d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR CHAUFFE-PLAT (certains modèles)

- Le tiroir chauffe-plat est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 140 °F (60 °C). Ne mettez pas de nourriture froide dans le tiroir chauffe-plat. Ne réchauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires. Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir- réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie. Les dommages provoqués par un usage inapproprié du papier d'aluminium ne sont pas couverts par la garantie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Activation de l'équipement à distance (Sur certains modèles)

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et

(2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé sur cette gamme a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour:

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

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception
 - Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
 - Connectez l'équipement sur une autre sortie ou équipement différent à la connexion du récepteur.
 - Consultez un vendeur ou un technicien radio/TV pour de l'aide.
- (b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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

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

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

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

Pour assurer qu'aucun dommage n'est causé à la finition du produit, le moyen le plus sûr d'enlever l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils, est l'application d'un détergent à vaisselle liquide ménager. Appliquer avec un chiffon doux et laisser tremper.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Unités de Surface

Comment Fonctionne la Cuisson par Induction

Les éléments sous la surface de cuisson produisent un champ magnétique qui génère de la chaleur dans les ustensiles en métaux situés à proximité.

La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans la casserole, et ne peut être produite jusqu'à ce qu'une casserole soit placée sur la surface de cuisson.

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

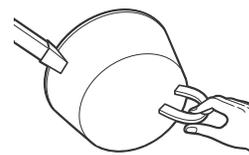
La cuisson par induction magnétique nécessite l'utilisation d'ustensiles de cuisson en métaux – métaux auxquels les aimants adhèrent, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des casseroles qui correspondent à la taille de l'élément. Le plateau doit être suffisamment grand pour que l'élément détecte la casserole et soit capable de délivrer toute la puissance.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer, comme 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 lorsqu'ils sont allumés et qu'ils ont été éteints. La surface de verre peut être CHAUDE à cause de la chaleur résiduelle transférée de l'ustensile de cuisson et vous pouvez vous brûler.
- NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUD ou les CASSEROLES directement avec les mains. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées pour protéger vos mains des brûlures.
- NE PAS faire glisser les ustensiles sur la surface de cuisson. Cela peut endommager de façon permanente l'apparence de la surface de cuisson en céramique.



Le matériau de la casserole est correct si un aimant colle au fond.

Remarque: Tous les emballages de protection doivent être retirés de toutes les pièces. Ils ne peuvent pas être retirés s'ils ont été chauffés.

Table de Cuisson en Verre/Vitrocéramique Radiant

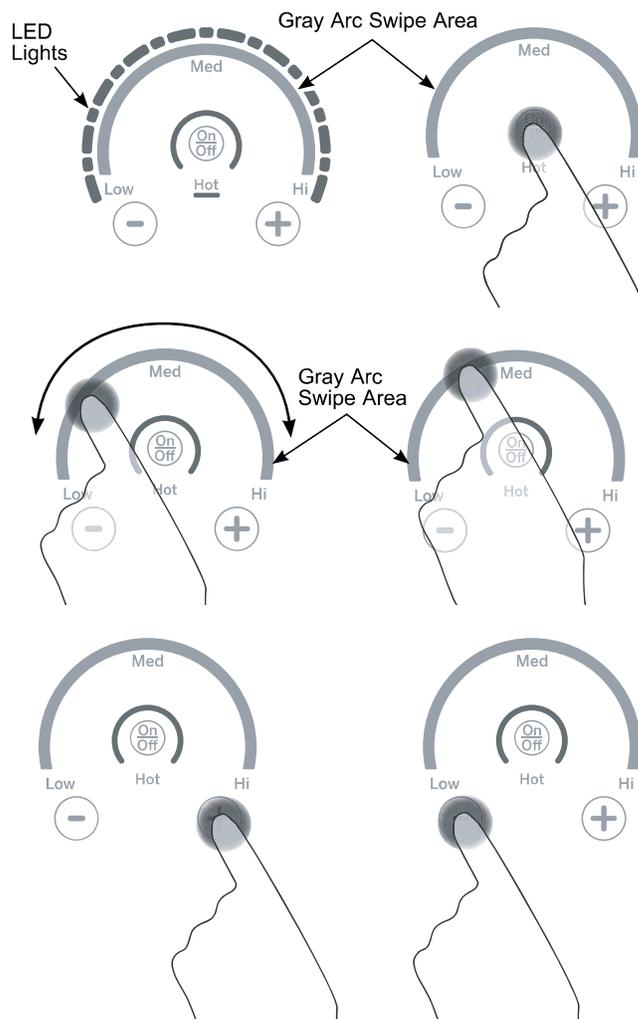
L'unité de surface s'active et se désactive pour maintenir le réglage sélectionné. Ceci est normal.

Placez votre batterie de cuisine conçue pour induction sur la surface de cuisson.

Allumez le (s) élément (s): Placez votre batterie de cuisine conçue par induction sur la surface de cuisson. Appuyez et maintenez le bouton On/Off (Marche / Arrêt) environ une demi-seconde. Une sonnerie doit être entendue avec chaque touche de n'importe quel contrôle.

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

1. Faites glisser l'arc de cercle gris (voir les graphiques) jusqu'au niveau de puissance souhaité. Il n'y a pas de capteur sur les LED, ou;
2. Touchez n'importe où sur l'arc de cercle gris, ou;
3. Touchez les options + ou - pour ajuster le niveau de puissance, ou;
4. Raccourci vers Hi (Max): Immédiatement après avoir allumé l'unité, touchez la touche +, ou;
5. Raccourci vers Low (Min): immédiatement après avoir allumé l'unité, touchez le signe -



Éléments de Surface (Suite.)

Utilisation de la Zone de Réchauffage (sur certains modèles)

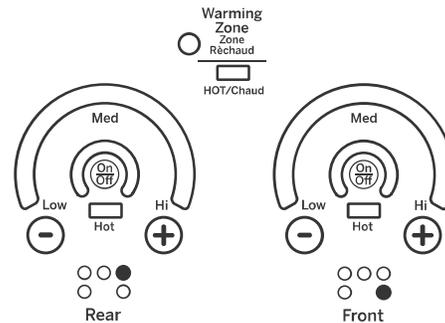
▲ ATTENTION

RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE:
Les bactéries peuvent pousser dans les aliments à des températures inférieures à 60°C (140 °F).

- Commencez toujours avec de la nourriture chaude. N'utilisez pas le réglage chaud pour réchauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas le réglage chaud pendant plus de 2 heures.

La **ZONE DE RÉCHAUFFAGE**, située au centre arrière de la surface vitrée, gardera la nourriture chaude et cuite à une température de service. Commencez toujours avec de la nourriture chaude. Ne pas utiliser cette option pour chauffer de la nourriture froide. Placer des aliments non cuits ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE** peut entraîner des maladies d'origine alimentaire.

Pour activer la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE**, appuyez sur **Warming Zone ON/OFF (MARCHE / ARRÊT)**, sélectionnez **Lo (Min)**, **Med** ou **Hi (Max)** avec les touches numériques et appuyez sur **Start**.



Pour de meilleurs résultats, tous les aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE** doivent être couverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou du pain, le couvercle doit être ventilé pour permettre à l'humidité de s'échapper.

La température initiale, le type et la quantité de nourriture, le type de casserole et le temps passé auront une incidence sur la qualité de la nourriture.

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE**, car les ustensiles et les assiettes seront chauds.

Comment Synchroniser les Éléments de Gauche

Pour Allumer

Maintenez le bouton **Sync Burners (Sync Brûleurs)** enfoncé pendant environ une demi-seconde pour connecter les deux éléments. Utiliser l'un ou l'autre des éléments décrit dans Utilisation des éléments de la table de cuisson pour ajuster niveau d'énergie.



Pour Éteindre

1. Appuyez sur le bouton **On/Off (Marche / Arrêt)** de l'un des éléments pour éteindre les brûleurs de synchronisation.
2. Touchez la touche **Sync Burners (Syn Brûleurs)** pour éteindre les deux éléments.

Batterie de Cuisine pour Table de Cuisson à Induction

Utiliser la taille correcte de batterie de cuisine

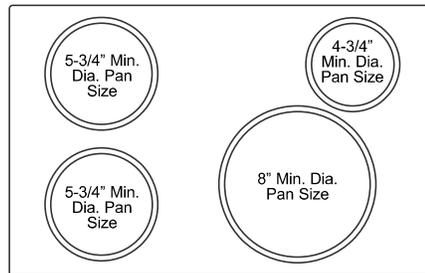
Les poêles qui ne sont pas en fer ou qui sont trop petites ne permettront pas aux éléments d'induction de s'allumer, et l'indicateur ON de cet emplacement clignotera pendant 25 secondes, puis s'éteindra. Si une casserole est retirée de la bobine d'induction ou non centrée sur la bobine pendant plus de 30 secondes, l'alimentation de cet élément sera coupée.

Une batterie de cuisine plus grande que l'anneau d'élément peut être utilisée; cependant, la chaleur ne se produira qu'au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, la batterie de cuisine doit entrer en un contact COMPLET avec la surface de verre.

Ne laissez pas le fond de la casserole ou de l'ustensile toucher la garniture de la table de cuisson en métal.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille de l'ustensile de cuisine à la taille de l'élément. L'utilisation d'un pot plus petit sur un brûleur plus grand générera moins de puissance à n'importe quel réglage.



Utilisez le moule de taille minimale indiqué pour chaque élément de cuisson.

Batterie de Cuisine Appropriée

Utilisez une batterie de cuisine de qualité avec des fonds plus lourds pour une meilleure répartition de la chaleur et résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine en acier inoxydable magnétique, en fonte émaillée, en acier émaillé ou en combinaison de ces matériaux.

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

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

Les casseroles rondes donnent de meilleurs résultats. Les casseroles avec des fonds déformés ou incurvés ne chaufferont pas uniformément.

REMARQUE: La zone de réchauffage N'EST PAS un élément à induction et fonctionnera avec des ustensiles de cuisson à fond plat.



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.

Batterie de cuisine "Noise"

De légers sons peuvent être produits par différents types de batteries de cuisine. Les casseroles plus lourdes telles que la fonte émaillée produisent moins de bruit qu'une casserole en acier inoxydable multicouche plus légère. La taille de la casserole et la quantité de contenu peuvent également contribuer au niveau sonore.

Lorsque vous utilisez des éléments adjacents qui sont réglés à un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un sifflement faible ou un "bourdonnement" intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en abaissant ou en augmentant les réglages de niveau de puissance d'un ou des deux éléments. Les casseroles qui couvrent complètement l'anneau de l'élément produiront moins de bruit.

Un bruit de "bourdonnement" faible est normal, en particulier sur les réglages élevés.

Les sons que vous pouvez entendre: Vous pouvez entendre un léger «Buzz» lorsque vous cuisinez avec le mode Hi (Max). C'est normal. Le son dépend du type de casserole utilisé.

Certaines casseroles vont "Buzz" (Bruit de Buzz) plus fort selon le matériel. Un son "Buzz" peut être entendu si le contenu du plat est froid. Pendant que la poêle chauffe, le son diminue. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

Contrôle de la Puissance

Si une unité de surface est au niveau de puissance H (haut), pendant une période de temps prolongée ou si plusieurs unités de surface sont au même niveau, il peut y avoir une

légère réduction de puissance de l'unité de surface. L'eau sous les casseroles peut aussi provoquer que les commandes réduisent la puissance fournie aux batteries de cuisine.

Batterie de Cuisine pour Table de Cuisson à Induction (Suite.)

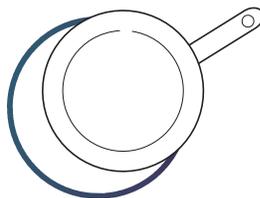
Recommandations de batteries de cuisine

Les batteries de cuisine doivent entrer en contact avec la surface de l'élément de cuisson.

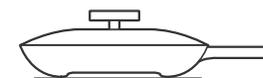
Utilisez des poêles à fond plat qui correspondent aux éléments et à la quantité de nourriture préparée.

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

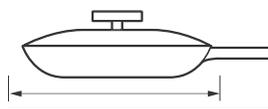
INCORRECT



Batterie de cuisine non centrée sur la surface de l'élément de cuisson



Fond ou côtés de casserole courbés ou déformés.



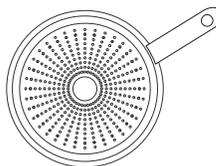
Poêle ne répond pas à la taille minimum requise pour l'élément de cuisson utilisé



Fond de casserole mal orienté sur la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la table de cuisson



Le manche lourd incline la casserole.

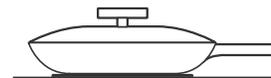


La poêle est partiellement magnétique en bas.

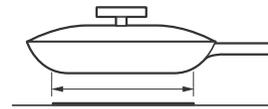
CORRECT



Batterie de cuisine centrée correctement sur la surface de l'élément de cuisson.



Poêle à fond plat.



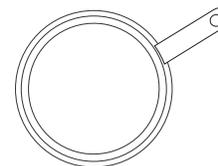
La taille de la casserole atteint ou dépasse la taille minimale recommandée pour l'élément de cuisson utilisé.



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

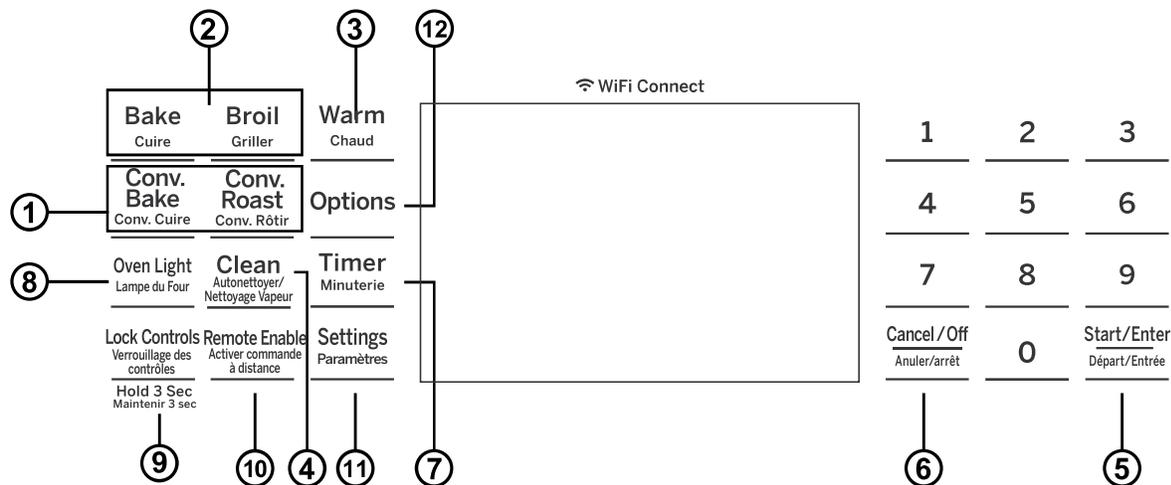


La poêle est correctement équilibrée.



La poêle est complètement magnétique en bas.

Oven Controls



1. Touche Convection Cooking (Cuisson à Convection):

La cuisson à convection augmente l'air circulant pour une meilleure performance. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.

2. Touche Cuisson Traditionnelle:

Votre four possède les modes traditionnels de cuisson suivant: Cuire et Gratiner (bake and broil). Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.

3. Warm (Chaud):

Gardera votre nourriture cuisinée chaude, à température de service. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.

4. Nettoyage:

Votre four a deux modes de nettoyage: Auto-nettoyage ou Nettoyage à Vapeur. Reportez-vous à la section Nettoyage du Four pour plus de détails.

5. Start/Enter (Départ/Entrer):

Appuyez sur les touches pour commencer à cuire, nettoyer ou utiliser les fonctions minutée.

6. Cancel/ Off (Annuler/Arrêt):

Annule toutes les opérations excepté l'horloge, le chronomètre et le tiroir garde-chaud.

7. Timer (Minuterie):

Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche Timer et utilisez les touches numériques pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche Start / Enter. Le four continuera de fonctionner lorsque le compte à rebours de la minuterie sera terminé. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur la touche Timer (Minuterie).

8. Lumière du four:

Allume ou éteint la lumière du four.

9. Lock Controls (Verrouillage):

Verrouille le centre de contrôle afin que si l'on appuie sur les touches, cela n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche Verrouillage des commandes pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller. La commande. Cancel/Off (Annuler / Désactiver) est toujours active, même lorsque le contrôle est verrouillé.

10. Remote Enable: (Activation à distance):

Vous permet de contrôler votre four à distance. Pour pouvoir démarrer le four à distance, appuyez sur la touche Remote Enable et le voyant de «Remote» s'allumera sur l'affichage. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur la touche d'activation à distance retirera "Remote" de l'affichage et vous empêchera d'allumer le four à distance. Si "Remote" n'apparaît pas sur l'affichage, vous pouvez toujours modifier les réglages du four ou éteindre le four. Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de vérifier que l'icône "Remote" est affichée si vous souhaitez redémarrer le four à l'avenir. Pour plus d'informations sur la connexion de votre four, reportez-vous à la section Connexion WiFi de ce manuel.

11. Paramètres:

Voir la section Paramètres pour plus d'informations.

12. Options:

Voir la section Options pour plus d'informations.

Réglages

Les touches **Options** et **Paramètres** ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à des fonctions supplémentaires. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'affichage en utilisant la touche tactile numérique associée. Vous pouvez sortir à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Options** ou **Paramètres**.

HORLOGE

Ce réglage règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)** et sélectionnez **Clock (Horloge)**. Sélectionnez **Set Clock (Définir l'horloge)** et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonctionnalité spécifie également comment l'heure du jour sera affichée. Vous pouvez sélectionner une horloge standard de 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire de 24 heures (24H) ou aucune horloge affichée (Off). Appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)**, sélectionnez **Set Clock (Définir l'horloge)** et sélectionnez **12/24 heures** ou **On/Off (Activé / Désactivé)**.

WIFI

Sélectionnez **Settings (Paramètres)** et **WiFi**. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser **Remote Enable (Activation à Distance)** sur votre four.

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement à utiliser avec d'autres produits compatibles avec **Connect compatibles**, tels qu'un four à micro-ondes ou une hotte de cuisine haut de gamme. Pour associer ces produits à la gamme appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)** et sélectionnez **Bluetooth®**. Sélectionnez **Pair** et suivez les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible avec **Connexion Chef**. La gamme annulera le mode d'appariement après deux minutes si aucun dispositif d'accouplement n'est détecté. Sélectionnez **Remove (Supprimer)** pour confirmer que le produit est apparié ou pour le désélectionner. La sonde de cuisson de précision peut également être associée à l'aide de la fonction **Bluetooth®**.

Sabbath

Voir la section **Mode Sabbath**.

Auto Conversion

Lors de l'utilisation de la **Cuisson à Convection** et du **Rôtissage à Convection**, l'option **Auto Conversion** saura automatiquement convertir les températures de cuisson normales pour des températures de cuisson à convection quand celui-ci est allumé.

Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson, il convertit seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, et l'**Auto Conversion** est la 5ème option et apparaît sur le premier affichage de paramètres puis suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonctionnalité.

Auto Off

Cette caractéristique éteint le four après 12 heures d'opération continue. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, **Plus (More)** et **Désactivation automatique (Auto OFF)** pour activer ou désactiver cette fonctionnalité.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

Le contrôle du four est réglé pour utiliser les températures **Fahrenheit (F)**, mais vous pouvez le changer pour utiliser les températures **Celsius (C)**. Sélectionnez **Paramètres**, **Plus** et **F / C** pour modifier les échelles de température affichées.

Sound

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alerte utilisés par votre électroménager. Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, **Plus (More)** et **Son (Sound)**. Suivez les instructions pour effectuer des ajustements de volume ou pour commuter entre les tonalités d'alerte continues et simples. Un réglage continu continuera à émettre une tonalité jusqu'à ce que vous appuyiez sur un bouton de la commande. Le volume de la tonalité du four peut être ajusté. La commande retiendra la tonalité du four chaque fois que le niveau sonore sera modifié.

Réglage de la température du four

Cette caractéristique permet de régler la température de cuisson du four et la température de cuisson par convection jusqu'à 1.7 °C (35°F) plus chaud ou 1.7 °C (35°F) plus froid. Utilisez cette fonctionnalité si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous désirez la changer. Cet ajustement affecte les modes de cuisson et de cuisson par convection. Sélectionnez **Settings (Paramètres)** et **Réglage du four (Over Adjust)** pour ajouter **Plus de chaleur (More Heat)** ou **Moins de chaleur (Less Heat)**, puis appuyez sur **Enregistrer (Save)**.

Information du Four

Sélectionnez **Settings (Paramètres)**, **Plus (More)** et **Infos sur le four (Oven Info)** pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle et la version du Software.

Paramètres

Vous devez d'abord sélectionner un mode (cuisson, cuisson par convection, rôtissage par convection), puis sélectionner Options pour accéder aux fonctions suivantes.

Temps de Cuisson (Cook Time)

Décompte le temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est écoulé. Sélectionnez un mode de cuisson désiré. Utilisez les touches tactiles pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Cook Time**. Utilisez les touches numériques pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes. Puis appuyez sur **Start / Enter**.

Temporisation (Delay Time)

Temporise quand le four est allumé. Utilisez cette option pour définir l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches tactiles numérotées pour programmer votre température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time**. Utilisez les touches numérotées pour programmer le jour et l'heure ou le four devra s'allumer, puis appuyez sur **Start/Enter**. Le temporisateur **Delay Time** n'est pas disponible sur tous les appareils.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson au four, cuisson à convection, rôtissage à convection et friture à convection.

Remarque: Quand vous utilisez l'option Temporisateur (Delay Time), la nourriture peut s'abîmer facilement – par exemple le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc - ne devrait pas être laissé pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses.

Assurez-vous que la lumière du four est éteinte car la chaleur de l'ampoule accélère la croissance des bactéries nocives.

Sonde du Four (Oven Probe)

Surveille la température interne des aliments et éteint le four lorsque les aliments atteignent la température programmée. Insérez la sonde, appuyez sur le mode de cuisson souhaité et programmez la température de la sonde. Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations. La sonde ne peut être utilisée qu'avec la cuisson au four, la cuisson par convection et le rôtissage par convection.

Les touches **Options** et **Settings (Paramètres)** ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à des fonctions supplémentaires. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'affichage en utilisant la touche numérique associée. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche **Options** ou **Settings (Paramètres)**.

Connexion WiFi et accès à distance

Votre four est conçu pour vous donner une communication réciproque entre votre appareil et les appareils intelligents. En utilisant les fonctions WiFi Connect, vous pouvez contrôler les fonctions essentielles de votre four comme réglages de température, minuteries et modes cuisiner, en utilisant votre smartphone ou votre tablette*.

Sélectionnez les paramètres, puis WiFi – suivez les instructions sur l'écran de votre four et l'application de votre téléphone. Il est nécessaire d'activer la fonction WiFi avant Utilisez Remote Enable dans votre four.

Ce dont tu auras besoin

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

1. Each GE Appliances oven has a connected appliance information label that includes an Appliance Network Name and Password. These are the two important details that you will need to connect to the appliance. The label is typically located inside the door of the oven or drawer.

Connected Appliance Information

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

Exemple d'Etiquette

2. Votre smartphone ou tablette devrait être préparé avec la possibilité d'accéder à Internet et de télécharger applications.
3. Vous devez connaître le mot de passe du routeur WiFi de votre maison Gardez ce mot de passe à portée de main lors de la configuration du GE Appliances four.

Connexion de votre four GE Appliances

1. Sur votre smartphone ou tablette, visitez www.GEAppliances.com/connect pour en savoir plus sur les fonctions de l'appareil connecté et pour Téléchargez l'application correspondante.
2. Suivez les instructions sur l'écran de l'application pour connectez votre four GE Appliances.
3. Une fois le processus terminé, la lumière connexion située sur l'écran de votre four GE Les appareils, resteront solides et s'appliqueront confirmera que vous êtes connecté.

Paramètres (Sortie)

Connexion WiFi et accès à distance (suite)

4. Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou clignote, suivez les instructions dans la demande de refaire la connexion. Si les problèmes persistent, contactez le Centre d'appel connecté 1.866.626.2000 et demander une assistance en relation avec connectivité sans fil du four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, répétez Étapes 1 et 2. Notez que tous les changements ou modifications apportés à l'appareil accès à distance installé dans ce four qui ne sont pas expressément approuvés par le fabricant pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur pour faire fonctionner l'équipement.

DÉMARREZ LE FOUR DANS UN

FORMULAIRE À DISTANCE

Pour pouvoir démarrer le four à distance une fois connecté au WiFi, appuyez sur la touche d'activation à distance (Remote Access)  et l'icône s'allume sur l'écran. Le four peut être commencé maintenant à distance avec un appareil connecté. Ouvrir une porte de four ou éteindre le four causera l'éteignage  l'icône. L'icône  doit être éclairée. Démarrer le four à distance. L'icône  n'est pas requise. Changez la température du four pendant qu'il est en cours, réglez une minuterie ou éteignez le four à partir de l'application de téléphone tandis que l'icône  montre C'est connecté au WiFi. Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de vérifier que l'icône  est allumé, si vous voulez démarrer le four à distance dans le futur.

NOTE: Les repas qui se gâtent rapidement, tels que le lait, les oeufs, le poisson, les plombages, la volaille et les porcs, ils devraient être autorisés à rester debout pendant plus d'une heure avant et après de la cuisine. La température ambiante stimule le développement de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est allumée off, puisque la chaleur de la lampe va accélérer la croissance de bactéries nocives.

HORLOGE

Ce réglage règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche Settings (Paramètres) et sélectionnez Clock (Horloge). Sélectionnez Set Clock (Définir l'horloge) et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonctionnalité spécifie également comment l'heure du jour sera affichée. Vous pouvez sélectionner une horloge standard de 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire de 24 heures (24H) ou aucune horloge affichée (Off). Appuyez sur la touche Settings (Paramètres), sélectionnez Set Clock (Définir l'horloge) et sélectionnez 12/24 heures ou On/Off (Activé / Désactivé).

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction d'appariement à utiliser avec d'autres produits compatibles avec Connect compatibles, tels qu'un four à micro-ondes ou une hotte de cuisine haut de gamme. Pour associer ces produits à la gamme appuyez sur la touche Settings (Paramètres) et sélectionnez Bluetooth®. Sélectionnez Pair et suivez les instructions correspondantes fournies avec le produit compatible avec Connexion Chef. La gamme annulera le mode d'appariement après deux minutes si aucun dispositif d'accouplement n'est détecté. Sélectionnez Remove (Supprimer) pour confirmer que le produit est apparié ou pour le désélectionner. La sonde de cuisson de précision peut également être associée à l'aide de la fonction Bluetooth®.

Auto Conversion

Lors de l'utilisation de la Cuisson à Convection et du Rôtissage à Convection, l'option Auto Conversion saura automatiquement convertir les températures de cuisson normales pour des températures de cuisson à convection quand celui-ci est allumé.

Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson, il convertit seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez Settings (Paramètres), et l'Auto Conversion est la 5ème option et apparaît sur le premier affichage de paramètres puis suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonctionnalité.

Sound

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alerte utilisés par votre électroménager. Sélectionnez Settings (Paramètres, Plus (More) et Son (Sound). Suivez les instructions pour effectuer des ajustements de volume ou pour commuter entre les tonalités d'alerte continues et simples. Un réglage continu continuera à émettre une tonalité jusqu'à ce que vous appuyiez sur un bouton de la commande. Le volume de la tonalité du four peut être ajusté. La commande retiendra la tonalité du four chaque fois que le niveau sonore sera modifié.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

Le contrôle du four est réglé pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez le changer pour utiliser les températures Celsius (C). Sélectionnez Paramètres, Plus et F / C pour modifier les échelles de température affichées.

Réglage de la température du four

Cette caractéristique permet de régler la température de cuisson du four et la température de cuisson par convection jusqu'à 1.7 °C (35°F) plus chaud ou 1.7 °C (35°F) plus froid. Utilisez cette fonctionnalité si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous désirez la changer. Cet ajustement affecte les modes de cuisson et de cuisson par convection. Sélectionnez Settings (Paramètres) et Réglage du four (Over Adjust) pour ajouter Plus de chaleur (More Heat) ou Moins de chaleur (Less Heat), puis appuyez sur Enregistrer (Save).

Information du Four

Sélectionnez Settings (Paramètres), Plus (More) et Infos sur le four (Oven Info) pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle et la version du Software.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est compatible avec les équipements standards de Star K. Certains modes observés par le consommateur comprennent la désactivation des sons, la désactivation des lumières du four, et des retards d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode Sabbat. La cuisson en mode Sabbat est un processus en deux étapes, d'abord le mode Sabbat doit être réglé, puis le mode de cuisson doit être réglé.

Régler le Mode Sabbat

Appuyez sur la touche Paramètres, sélectionnez Sabbat et sélectionnez Activer. Une seule parenthèse "]" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le mode Sabbat est activé. L'horloge ne sera pas affichée. La cuisson continue ou la cuisson minutée peuvent maintenant être programmées.

Commencer la Cuisson Continue

1. Appuyez sur la touche tactile Bake (Cuire).
2. Si la température désirée est de 175°C (350F), appuyez sur Start / Enter. Si vous souhaitez une température de cuisson différente, utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie, puis appuyez sur Envoi / Entrée. Reportez-vous au graphique ci-dessous pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson désirée. Après un délai, une deuxième parenthèse "]" [" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le four est en cours de cuisson.

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

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

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

Réglage de la Température

1. Appuyez sur Bake (Cuire), utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie différente et appuyez sur Start / Enter.
2. Puisqu'aucun retour n'est donné pendant le changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche tactile Bake (Cuire)
Si la température désirée est de 175°C (350F), utilisez les touches numériques 6 à 0 pour sélectionner une durée de cuisson. Si la température de cuisson souhaitée est autre que 175°C (350F), utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson prédéfinie, puis sélectionnez la durée de cuisson. Reportez-vous au graphique de cette page pour déterminer quelle touche règle la température de cuisson et la durée de cuisson désirées.
2. Appuyez sur Start/Enter.
Après un délai, une deuxième parenthèse "]" [" apparaîtra sur l'affichage indiquant que le four est en cours de cuisson. Lorsque le temps de cuisson expire, l'affichage revient à une seule parenthèse "]" indiquant que le four ne cuit plus. Aucune tonalité ne retentit lorsque le temps de cuisson est terminé.

Sortir du Mode Sabbat

Quitter le mode Sabbat devrait être fait après la fin du sabbat.

1. Appuyez sur Cancel/Off (Annuler / Arrêt) pour mettre fin au mode de cuisson en cours.
2. Appuyez sur la touche Paramètres et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le mode Sabbat désactivé soit affiché.

Remarque : Panne de Courant en Mode Sabbat

Si une coupure de courant se produit lorsque le four est en mode Sabbat, l'appareil retournera au mode Sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie. Cependant, le four restera éteint même s'il était en cours de cuisson.

Grilles du Four

Les positions de grille recommandées pour différents types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. Le réglage de la position de la grille est un moyen d'influencer les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des sommets plus foncés sur des gâteaux, des muffins ou des biscuits, essayez de déplacer les aliments d'un étage plus haut. Si vous trouvez que les aliments sont trop cuits sur le dessus, essayez de les déplacer la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec plusieurs plats et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y a au moins un espace 3,8 cm (1½ po) entre les plats pour laisser suffisamment d'espace pour que l'air puisse circuler.

Votre four peut être fourni avec une extension de grille et/ou traditionnelle les plaques de cuisson.

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

Extension de Grilles

Tirez toujours la grille par sa glissière avant supérieure jusqu'à sa position complètement ouverte, lors de la mise en place ou du retrait de la batterie de cuisine.

Si les grilles d'extension sont difficiles à rallonger, lubrifiez les grilles avec le lubrifiant graphite fourni avec votre four. Retirez le portoir du four, retirez les débris dans les rails latéraux avec une serviette en papier, secouez le lubrifiant graphite et placez 4 petites gouttes sur les deux pistes inférieures des côtés gauche et droit. Ouvrez et fermez le rack plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.

Pour commander du lubrifiant graphite supplémentaire, reportez-vous aux sections Accessoires et Support aux consommateurs à la fin de ce manuel.

Enlever une Extension de Grille:

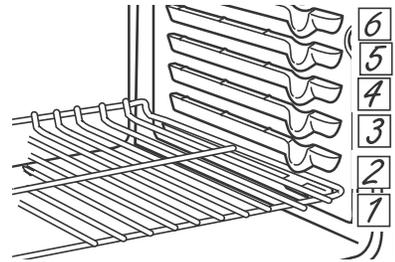
1. Assurez-vous que la grille soit complètement enfoncée dans le four afin que les palettes latérales du support se désengagent du support du four.
2. Faites glisser la grille vers vous jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de grille.
3. Saisir fermement les deux côtés du châssis et de la grille coulissante, incliner l'extrémité avant vers le haut et la retirer.

Remplacer une Extension de Grille:

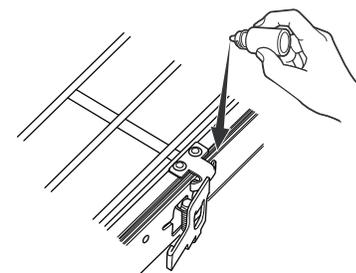
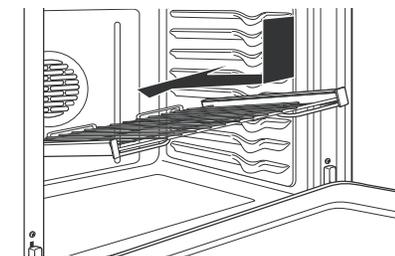
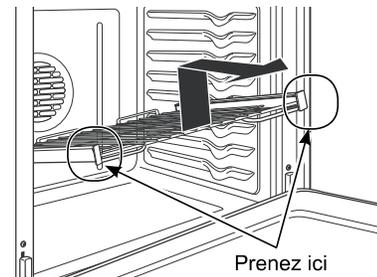
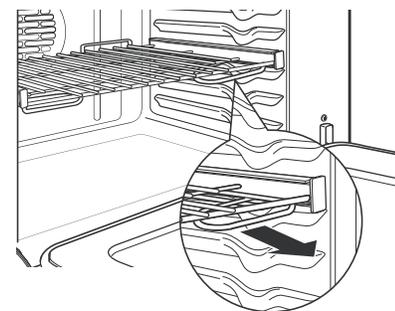
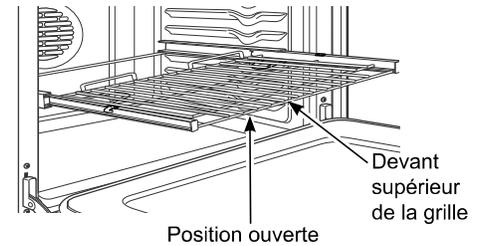
1. Saisir fermement les deux côtés du châssis et du support coulissant.
2. Placez l'extrémité incurvée de la grille (butées d'arrêt) sur les supports du four, inclinez l'avant de la grille et poussez-la le plus loin possible. Si les grilles supplémentaires sont difficiles à remplacer ou enlever, utilisez de l'huile de cuisson sur les supports de grille de votre four. Ne pas répandre de l'huile sur les grilles.

Pour graisser la Palette:

Agiter le lubrifiant et appliquer sur les parties mobiles des mécanismes de la palette comme indiqué.



Le nombre de grille varie selon le modèle



Papier d'Aluminium et Revêtement de Four

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces articles peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant la détérioration du produit et des risques de choc, de fumée ou d'incendie. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour récupérer des débordements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres en dessous de la nourriture. N'utilisez pas plus de feuille nécessaire et ne recouvrez jamais entièrement le four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à une distance minimum de 2 à 4 cm des murs du four pour éviter de bloquer la circulation de l'air.

Batterie de Cuisine

Directives pour les Batteries de Cuisine

Le matériau, la finition et la taille des ustensiles de cuisson affectent les performances de cuisson.

Les casseroles obscures, antiadhésives, et mates absorbent la chaleur plus facilement que les casseroles claires et brillantes.

Les casseroles qui absorbent la chaleur plus facilement peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimum. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de batterie de cuisine, pensez à réduire la température du four de 4°F (25 ° F) la prochaine fois.

Les casseroles brillantes peuvent donner des préparations cuites plus uniformément tels que des gâteaux et des biscuits.

Les casseroles en verre et en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles fonctionnent bien pour les plats tels que les tartes et les crèmes.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardez vos batteries de cuisine propres pour permettre 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 four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Voir le Guide de cuisson pour la position de la grille et d'autres recommandations pour les modes et les aliments spécifiques.

Bake (Cuire)

Ce mode de cuisson est pour la cuisson et le gril. Quand sont préparés des plats comme des gâteaux, cookies et desserts, faire toujours préchauffer le four en premier. Pour utiliser ce mode, appuyer sur la touche **Bake (Cuire)**, Entrez la température à l'aide des touches numérotées, puis appuyez sur *Start/Enter*.

Broil (Gril)

Toujours utiliser le mode gril avec la porte et tiroir du four fermés. Surveillez de près la nourriture que vous griller. Faites attention quand vous griller des aliments. Le fait de placer des aliments à proximité de l'élément du gril ou du brûleur augmente la fumée, les éclaboussures et la possibilité d'inflammation des graisses. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez le mode Broil (Gril). Le mode Broil Max (Hi) (Gril Max) utilise une forte température dans la partie supérieure haute pour griller les aliments. Utilisez le mode Broil Hi (Gril Max) quand vous voulez griller une fine tranche de steak à l'extérieur et garder la moelleuse et crue à l'intérieur.

Pour utiliser ce mode, appuyez une fois sur la touche Broil (Gril) et appuyez sur *Start/Enter*.

Le mode Broil Low (Gril Min) utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur ou du brûleur pour cuire/dorer la surface.

Utilisez le mode Broil Low pour des tranches de viande ou de nourriture plus épaisses, que vous souhaitez cuire entièrement. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Broil (Gril), puis appuyez sur *Start/Enter*.

Four à Convection Multiples Grilles

Le mode de cuisson par convection est conçu pour la cuisson sur plusieurs grilles en même temps. Ce mode utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la conversion automatique de recette, il n'est donc pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode. Toujours préchauffer en utilisant ce mode. Les durées de cuisson peuvent être légèrement plus longues pour plusieurs grilles que ce qui serait attendu pour une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Conv Bake (Cuire Convection), entrez une température avec les touches numériques, puis appuyez sur *Start/Enter*

Gril à Convection

Le mode Convection Roast (Gril à Convection) est conçu pour rôtir des morceaux entiers de viande sur une seule grille. Ce mode utilise le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez la nourriture plus tôt que le temps suggéré par la recette lorsque vous utilisez ce mode, ou utilisez la sonde (voir la section Sonde pour plus d'informations). Il n'est pas nécessaire de préchauffer en utilisant ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Conv Roast (Gril Convection), entrez une température avec les touches numériques, puis appuyez sur *Start/Enter*.

Garde Chaud (Warm)

Les modes Warm (chauds) sont conçus pour garder les aliments cuits chauds. Couvrez la nourriture à l'aide de

protections humides et ne couvrez pas la nourriture destinée à être mangée croustillante. Préchauffer le four n'est pas nécessaire. Ne pas utiliser l'option Warm (Chaud) pour réchauffer les aliments froids. Il est recommandé de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus de 2 heures. Certains modèles peuvent également avoir des tiroirs chauffants. Trois réglages sont disponibles - utilisez Haut pour les aliments tels que les ragoûts, les viandes et les pommes de terre; utiliser le milieu pour les articles tels que les préparations mélangées et les pizzas; Utilisez Minimum pour les articles tels que les pains, les gaufres, et aussi pour réchauffer la vaisselle allant au four.

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. Appuyez sur la touche 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). Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez les directives de la recette au four traditionnel ou de l'emballage pour le réglage de la température et du temps de cuisson. Au besoin, ajustez le temps de cuisson pour obtenir le niveau de croustillance souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson.

Produits de boulangerie et pâtisseries

Le mode Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries) est conçu pour la cuisson des gâteaux, du pain, des biscuits et d'autres aliments similaires sur une seule grille. Ce mode de cuisson permet d'obtenir un léger brunissement des aliments et un meilleur volume. Certains aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson légèrement plus longs que lorsqu'ils sont cuits dans le mode de cuisson conventionnel. Appuyez sur *Cooking Options* (options de cuisson) et sélectionnez Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries), puis suivez les instructions sur l'afficheur pour accéder à ce mode.

Frozen Snacks

Les modes Frozen Snacks (collations surgelées) sont conçus pour cuire des aliments surgelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et amuse-gueule similaires. La plupart des aliments cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles. Appuyez sur *Cooking Options* (options de cuisson) et sélectionnez Frozen (surgelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Single (collations surgelées sur une seule grille) lorsque vous faites cuire des collations surgelées sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson.

Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Multi (collations surgelées sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire des collations surgelées sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille.

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

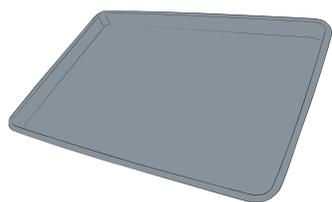
Guide de cuisson au four

Guide de cuisson pour la friture à convection

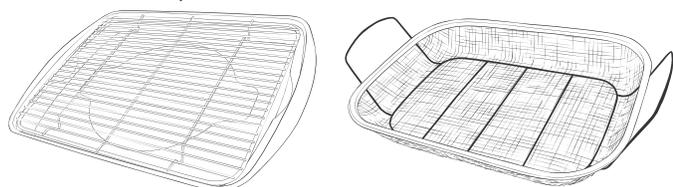
La friture à convection est un mode de cuisson sans préchauffage spécial conçu pour obtenir des aliments à l'extérieur plus croustillant que la cuisson au four conventionnelle. Appuyez sur la touche Air Fry (friture à convection), puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur Start (mise 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 de cuisson foncée. 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 des aliments 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 RECOMMANDÉES DE GRILLE	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE (°F/°C)	TEMPS DE CUSSION RECOMMANDÉ (MINUTES)	NOTES
Poisson sans les arêtes ou morceaux de volaille, pané, comme des pépites, des tendres, des filets	4	375-400	15-30	Utilisez des températures inférieures pour les pièces plus grandes. Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Ailes de poulet avec les os	4	375-400	25-40	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	375-400	30-55	Utilisez des températures inférieures pour les pièces plus grandes.
Frites fraîches, minces (< ½ po/1 cm)	4	400-425	15-30	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 féculé de maïs ou de la farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches, épaisses (> ½ po/1 cm)	3 ou 4	375-400	20-35	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 féculé 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.		

Sonde

▲ AVERTISSEMENT

Consommer de la nourriture insuffisamment cuite peut entraîner des maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde selon les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent des températures de cuisson minimales. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur www.foodsafety.gov ou www.IsItDoneYet.gov.

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

Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans les aliments avec un thermomètre à aliments après la cuisson pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment ont atteint la température interne minimale sécuritaire pour cet aliment.

Placement Correct de la Sonde

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

- Insérez la sonde dans la nourriture, jusqu'à ce que la pointe de la sonde atteigne le centre de la partie la plus épaisse de la nourriture. Pour de meilleures performances, la sonde doit être complètement insérée dans les aliments. Si la sonde n'est pas correctement positionnée, il se peut qu'elle ne mesure pas avec précision la température de la portion la plus froide de la nourriture. Certains aliments, en particulier les petits articles, ne sont pas adaptés à la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit pas toucher l'os, la graisse ou le cartilage.
- Pour les volailles entières, enfoncez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les viandes sans os, insérez la sonde dans la partie centrale du morceau.
- Pour les jambons ou moutons avec os, insérez la sonde dans la partie centrale du plus gros muscle ou ligament.
- Pour les préparations de type Meatloaf (Pain de Viande), insérez la sonde dans la partie centrale.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies, dans la partie la plus pleine, parallèle au réseau dorsal.

Utilisation de la Sonde

Pour utiliser la sonde avec préchauffage:

1. Réglez le mode de cuisson désiré (cuisson au four, cuisson par convection ou rôtissage par convection).
2. Insérer la sonde dans l'aliment (voir Positionnement Correct de la Sonde).
3. Une fois que le four préchauffé, placez la nourriture dans le four et connectez la sonde à une prise. Assurez-vous que la sonde soit correctement insérée.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche Options, en sélectionnant l'option Probe (Sonde) et en saisissant la température désirée. La température maximale de l'aliment interne que vous pouvez régler est de 90°C (200°F).

Utiliser la Sonde sans Préchauffage:

1. Insérer la sonde dans l'aliment (voir Positionnement Correct de la Sonde).
2. Placez les aliments dans le four et connectez la sonde à la prise du four.
3. Réglez le mode de cuisson souhaité (**cuisson au four, cuisson par convection ou rôtissage par convection**).
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur la touche Options et en sélectionnant l'option **Probe (Sonde)** et en entrant la température désirée. La température maximale de l'aliment interne que vous pouvez régler est de 90 ° C (200 ° F).

Guide d'Entretien de la Sonde

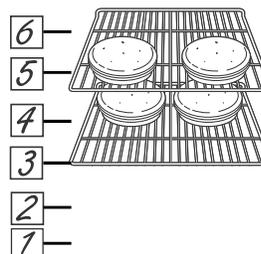
- Utilisez une sonde autre que celle qui vous est fournie avec ce produit peut engendrer des dommages à la connexion de la sonde.
- Utilisez les poignes de la sonde quand vous l'insérez et l'enlevez de la viande et de la prise.
- Pour éviter d'abîmer la sonde, n'utilisez pas de pinces pour retirer le câble.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que la nourriture soit complètement décongelée avant d'y insérer la sonde.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne retirez pas la sonde de la prise quand elle est encore chaude.
- Ne jamais laisser la sonde à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage ou le nettoyage à vapeur.
- Ne ranger pas la sonde dans le four.

Guide de Cuisson

ALIMENT	MODE (S) RECOMMANDES	POSITION(S) DE GRILLE	COMMENTAIRES
Pâtisseries			
Gâteaux à un ou plusieurs étages, muffins, pains sur une Seule Grille	Bake (Cuire)	4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Gâteaux à plusieurs étages Sur plusieurs grilles	Bake (Cuire)	3 et 5	Assurez-vous d'une ventilation adéquate (Voir illustration ci-dessous).
Gâteaux en Mousseline	Bake (Cuire)	1	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants.
Cookies, biscuits, scone Sur une seule	Bake (Cuire)	4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Cookies, biscuits, scones Sur plusieurs grilles	Bake (Cuire) Convection Bake (Cuisson à Convection)	3 et 5 2,4, et 6 (rangée 3 Recommandée seulement pour Convection Bake (Cuisson à Convection))	Assurez-vous d'une ventilation adéquate.
Bœuf & Porc Hamburgers			
Hamburgers	Broil Hi (Gril Max)	6	Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril, déplacez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Steaks & Côtelettes	Broil Hi (Gril Max)	6	Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril, déplacez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Rôti	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller. Préchauffer n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller.
Poirtrines de poulet non désossées, ambes, cuisses	Broil Hi (Gril Max)	2	Si panés ou enrobés de sauce, évitez les modes Broil Hi (Gril Max). Faire griller la peau vers le bas en premier. Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril déplacez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
	Broil Lo (Gril Min) Bake (Cuire)	2 ou 3	
Dinde entière	Bake (Cuire)	1 ou 2	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller.
Poitrine de dinde	Bake (Cuire)	2 ou 3	Utilisez une poêle creuse de type poêle à griller.
Poisson	Broil Lo (Gril Min)		Gardez la porte ouverte quand vous utilisez l'option Gril. Utiliser un plat pour Gril, déplacez les aliments pour plus ou moins de cuisson. Surveillez votre plat pendant le gril. Pour obtenir de meilleurs résultats placez les aliments sous l'élément chaud du Gril.
Préparations	Bake (Cuire)	3 ou 4	
Aliments de commodité congelés			
Pizza, frites, tater tot (pommes de terre), nuggets de poulet, apéritifs, sur une seule grille	Bake (Cuire)	3 ou 4	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants
Pizza, frites, tater tot (pommes de terre), nuggets de poulet, apéritifs, sur une eule grille	Bake (Cuire) Convection Bake Bake (Cuisson à Convection)	3 et 5	Utilisez les ustensiles de cuisine brillants

*Lors de la cuisson de quatre gâteaux à la fois, utilisez des grilles 3 et 5. Placez les plats comme indiqué de façon à ce les plats de soient pas directement placés au-dessus de l'autre.

Faites bien cuire les aliments pour les protéger contre les maladies alimentaires. Les recommandations pour la température minimale de sécurité alimentaire peuvent être trouvés sur le site www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser une sonde à aliment pour prendre les températures des aliments.



Positions des Grilles pour la Cuisson de 4 Gâteaux

Nettoyage de la Cuisinière - Extérieur

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces soient froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière



⚠ AVERTISSEMENT Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réenclenché lorsque la cuisinière est remplacée. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner un basculement de la cuisinière et entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Contrôle de verrouillage

Si vous le souhaitez, les touches tactiles peuvent être désactivées avant le nettoyage.

Voir Commandes de verrouillage dans la section contrôles du four de ce manuel.

Nettoyer les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres. Enlevez de la terre à l'aide d'eau chaude et de savon. N'utilisez pas de produits abrasifs. Réactivez les touches tactiles après le nettoyage

Panneau de Contrôle

C'est une bonne idée d'essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation.

Nettoyer avec du savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, des nettoyants liquides forts, des éponges à récurer en plastique ou nettoyeurs à four sur le panneau de contrôle – ils détérioreront la finition ainsi que l'Acier Inoxydable Noir.

Extérieur du Four

N'utilisez pas de nettoyant à four, nettoyants abrasifs ou de forts nettoyants liquides, des éponges d'acier, des tampons à récurer en plastique ou des poudres nettoyantes à l'intérieur ou à l'extérieur du four.

Nettoyer avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

Si une tâche sur l'évent de la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à gratter pour de meilleurs résultats.

Le renversement de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquide à badigeonner contenant des acides peut provoquer une décoloration et doit être immédiatement essuyé. Laissez les surfaces chaudes.

Surfaces Peintes

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

Ne pas utiliser des nettoyants de four commerciaux, nettoyants en poudre, la laine d'acier ou les abrasifs durs sur aucune surface peinte même avec un produit spécial pour l'Acier Inoxydable Noir (Black Stainless Steel).

Acier Inoxydable excluant Black Stainless Steel (Acier Inoxydable Noir) (sur certains modèles)

N'utilisez pas de d'éponges métalliques qui rayeront la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau savonnée chaude ou un nettoyant en acier inoxydable. Toujours essuyer la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour en savoir plus sur l'achat de produits de nettoyage y compris le nettoyant ou le vernis pour appareils ménagers en acier inoxydable, voir les sections Accessoires et Support aux consommateurs à la fin de ce manuel.

Nettoyage de la cuisinière - Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant les modes Steam Clean (Nettoyage Vapeur) ou Auto-nettoyage.

Le renversement de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquide à badigeonner contenant des acide peut provoquer une décoloration et doit être immédiatement essuyé. Laisser refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyer et rincer.

Guide du Nettoyage

N'utilisez pas de nettoyant à four, nettoyants abrasifs ou de forts nettoyants liquides, de la laine d'acier, des tampons à récurer en plastique ou des poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un

savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau. Rincez avec de l'eau propre et essuyez avec un chiffon doux. Assurez-vous que les surfaces soient à température ambiante pour les nettoyer.

Mode Nettoyage à la Vapeur (Steam Clean)

Le nettoyage à la vapeur est conçu pour nettoyer les petits déversements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage inférieure à celle de l'auto-nettoyant. Pour utiliser la fonction Nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Verser une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez deux fois sur la touche Clean pour sélectionner **Steam (Vapeur)**,

puis appuyez sur **Start / Enter**.

La porte du four se verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes, car cela réduira les performances de nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, la porte se déverrouille. Essuyez tout excès d'eau et le reste des saletés.

Mode Auto-nettoyant

Lisez les instructions de sécurité du four auto-nettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le mode auto-nettoyant. L'auto-nettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque vous utilisez cette fonction. Avant d'effectuer le cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les saletés du four. Retirez tous les éléments du four autres que les supports émaillés (de couleur foncée). Les grilles brillantes ou en argent et tout ustensile de cuisson ou autre doivent être retirés du four avant d'entreprendre un cycle d'auto-nettoyage.

Fermez la porte. Appuyez sur la touche Auto-nettoyage et un temps d'auto-nettoyage par défaut s'affiche. Le temps de nettoyage peut être modifié entre 3h00 et 5h00 en utilisant les touches numériques pour entrer une heure différente et en appuyant sur Entrer. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser l'heure par défaut, appuyez sur la touche Start/Enter. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé. La porte restera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi. Une fois le four refroidi, essuyez les cendres du four.

Nous vous recommandons de ventiler votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou d'utiliser un ventilateur ou une hott lors du premier cycle d'auto-nettoyage.

Le sol sur le châssis avant de la cuisinière et à l'extérieur du joint de la porte devra être nettoyé à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, des tampons en laine d'acier ou des nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincer à l'eau claire et sécher.

Ne pas nettoyer le joint. Les fibres de verre du joint de la porte du four ne peuvent pas résister à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou effiloché, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière du four est éteinte.

IMPORTANT: La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises durant le cycle d'auto-nettoyage de toute gamme. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

Les unités de surface sont automatiquement désactivées pendant le cycle d'auto-nettoyage. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit terminé pour régler et utiliser les unités de surface.

Pour arrêter un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur la touche **Cancel / Off**. La porte se déverrouillera une fois que le four aura refroidi en dessous de la température de verrouillage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte immédiatement si le four n'a pas refroidi à une température inférieure à la température de verrouillage.

Grilles

Tous les supports peuvent être lavés avec de l'eau chaude et savonneuse. Grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissés dans la cavité pendant l'auto-nettoyage.

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

Éléments Chauffants du Four

Ne nettoyez pas les éléments de cuisson et de gril. Toute saleté brûlera lorsque les éléments seront chauffés. L'élément de cuisson n'est pas exposé et se trouve sous le sol du four.

Nettoyez le fond du four avec de l'eau chaude et savonneuse.



Nettoyez les saletés sur le sol du Four

Nettoyage de la Plaque de Cuisson

Nettoyage Quotidien

UTILISEZ UNIQUEMENT sur la surface de cuisson en céramique le nettoyant CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop. D'autres crèmes peuvent être moins efficaces. Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en verre, Suivez ces étapes:

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. Utilisez tous les jours la crème CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou une lingette CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops pour nettoyer entièrement la Surface.
5. Utilisez un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour enlever tout résidu de nettoyant. Il n'est pas nécessaire de rincer.



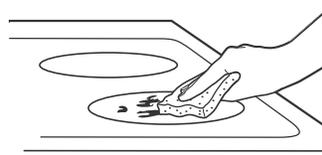
Nettoyez votre table à chaque tâche. Utilisez la crème CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop.

REMARQUE: Ne pas chauffer les plaques jusqu'à la fin du nettoyage.

Résidus Brûlés

Remarque: Des DETERIORATIONS de votre vitre peuvent apparaître si vous utilisez des éponges à récurer autre que celles qui vous sont recommandées.

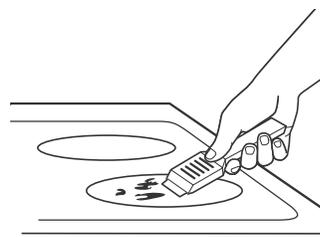
1. Permettre à la table de cuisson de refroidir.
2. Étalez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® Ceramic Cleaner sur toute la zone des résidus brûlés.
3. Utilisez aussi les lingettes CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktop, frotter la zone de résidus, en appliquant la pression nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus le nombre de fois nécessaire.
5. Pour une protection supplémentaire, après que tout résid ait été enlevé, polir toute la surface avec CERAMA BRYTE® Ceramic Cleaner et un essuie-tout.



Utilisez des lingettes CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Résidus épais Brûlés

1. Permettre à la table de cuisson de refroidir.
2. Utilisez un rasoir d'une seule lame pour frotter à un angle d'environ 45 ° contre la surface de verre et gratter la saleté. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le rasoir afin d'enlever le résidu.
3. Après avoir gratté avec le rasoir, étaler quelques gouttes de CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner sur la totalité du résidu brûlé. Utilisez les lingettes CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktop pour enlever les restes de résidu.
4. Pour une protection supplémentaire, après que tout résidu ait été enlevé, polir toute la surface avec CERAMA BRYTE® Ceramic Cleaner et un essuie-tout.



Le grattoir CERAMA BRYTE® en céramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles dans notre centre de pièces. Voir les sections Accessoires et Soutien aux consommateurs à fin de ce manuel.

Remarque: N'utilisez pas une lame émoussée ou usée.

Nettoyage de la Table de Cuisson (Suite.)

Marques de métal et Égratignures

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêles sur votre table de cuisson. Il laissera des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® avec le tampon de nettoyage CERAMA BRYTE® pour les surfaces de cuisson en céramique.
2. Si l'on fait bouillir à sec des casseroles recouvertes d'une fine couche d'aluminium ou de cuivre, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Cela doit être retiré immédiatement avant de chauffer à nouveau ou la décoloration peut être permanente.

NOTE: Vérifiez soigneusement le fond des casseroles pour la rugosité qui rayerait la table de cuisson.

Domages causés par des Déversements de matières Sucrées et de Plastique Fondu

Des précautions particulières doivent être prises lors du retrait des substances chaudes **afin d'éviter des dommages permanents à la surface du verre**. Les éclaboussures de sucre (comme les gelées, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent causer de l'érosion sur la surface de la plaque de cuisson (non couvert par la garantie) à moins que le déversement soit encore chaud. Des précautions particulières doivent être prises lors du retrait de substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un nouveau grattoir à lame tranchante.

N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

1. Éteignez toutes les unités de surface. Retirer les casseroles chaudes.

Avec un gant de cuisine:

 - a. Utilisez un rasoir grattoir à une seule lame pour déplacer le déversement à un endroit froid de la table de cuisson.
 - b. Retirer le déversement avec des serviettes en papier.

3. Tout débordement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas les plaques de cuisson avant d'avoir enlevé entièrement tout résidu.

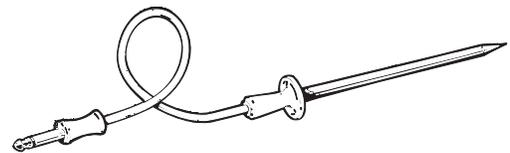
Remarque: Si de l'érosion ou des indentations ont déjà eu lieu sur la surface du verre, la vitre de la table de cuisson devra être remplacée. Dans ce cas, la révision sera nécessaire.

Sonde

Le thermomètre de la sonde peut être nettoyée avec du savon et de l'eau ou une éponge à récurer pleine de savon. Laissez refroidir la sonde avant le nettoyage. Éliminez les taches tenaces avec une éponge pleine de savon, rincer et sécher.

Pour commander des sondes supplémentaires, voir les sections. Accessoires et Support aux consommateurs à la fin de ce manuel.

- Ne pas plonger la sonde dans l'eau.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Ne pas laisser la sonde dans le four pendant le cycle de Nettoyage vapeur ou d'auto-nettoyage.



Lumière du Four

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

RISQUE DE BRÛLURE: Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être retirés lorsqu'ils sont refroidis. Toucher le verre chaud à mains nues ou avec un linge humide peut causer des brûlures.

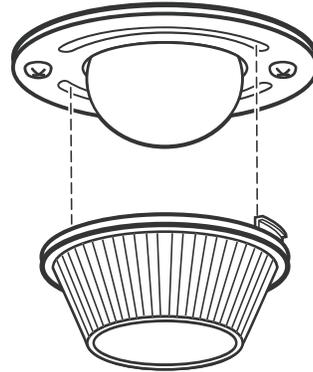
Remplacement de la Lumière du four

Pour retirer l'ampoule:

1. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'un quart de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle en verre se retirent des rainures de la douille. Le port de gants en latex peut offrir une meilleure adhérence.
2. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pour remplacer l'ampoule:

1. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule d'électroménager de 40 watts. Insérez l'ampoule et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée.
2. Placez les languettes de la couverture de verre dans les rainures de la douille. Tournez la vitre dans le sens des aiguilles d'une montre d'un quart de tour. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide. Cela devrait être fait lorsque le four est complètement froid.
3. Rebranchez l'alimentation électrique du four.

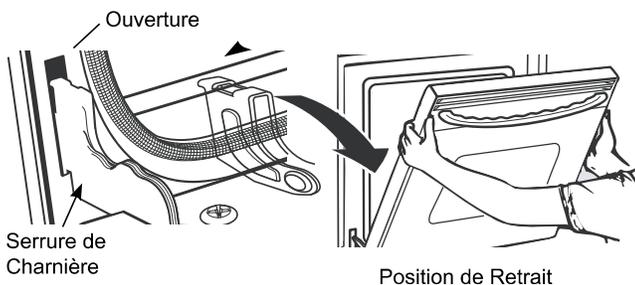


Porte du Four

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

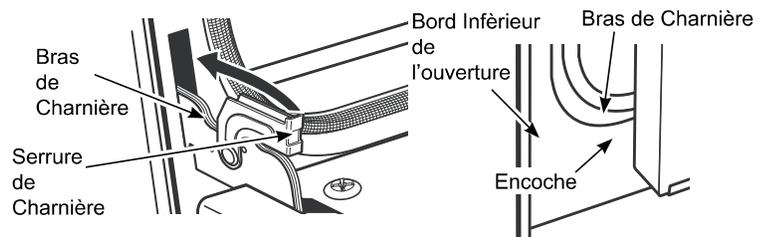
Pour enlever la porte:

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Tirez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée. Un outil, tel qu'un petit tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
3. Saisir fermement les deux côtés de la porte par haut.
4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait. La porte devrait être ouverte d'environ 7 cm (3 ") sans obstruction au-dessus de la porte.
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes.



Pour remplacer la porte:

1. Saisir fermement les deux côtés de la porte vers le haut.
2. En commençant sur le côté gauche, avec la porte dans le même angle que la position de retrait, placez l'indentation du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le fond de la fente. Répétez pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'indentation n'est pas correctement installée dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de la charnière contre le cadre avant de la cavité du four jusqu'à la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Conseils de Dépannage... Avant d'appeler le service.

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

Problème	Cause possible	Que Faire
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement ou le bouton de réglage clignote.	Batterie de cuisine inappropriée utilisée.	Erreur dans le choix des ustensiles de cuisine. Utilisez un aimant pour vérifier si les ustensiles sont compatibles avec les plaques à induction. Utilisez une poêle plate et compatible avec les plaque à induction qui est fait minimum la taille de l'élément utilise. Voir la section Taille et forme des casseroles.
	Casserole trop petite.	La taille de la poêle est inférieure à la taille minimale de l'élément. Voir la taille des Poêles.
	Casserole est mal positionnée	Centrez la poêle dans la zone de cuisson
	La casserole n'est pas en contact total avec la surface en verre.	La casserole doit être plate.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible	Couvrir la casserole avec un couvercle jusqu'à obtention de la chaleur désirée.
	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Les commandes de la plaque de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que le contrôle soit correctement défini. Appuyez sur On puis sur + ou -
Réglage de l'unité de surface change ou s'éteint de façon inattendue	Haute température de cuisson.	Laissez le ventilateur interne refroidir la plaque de cuisson. Vérifiez si la poêle est bien sèche
Rayures (peuvent apparaître comme des fissures) sur la surface de la plaque de cuisson en verre.	Méthodes de nettoyage incorrectes.	Les rayures ne sont pas possible à retirer. De minuscules rayures deviendront moins visibles avec le temps grâce au nettoyage.
	Utilisation de batterie de cuisine avec des fonds rugueux étant usagées ou sales (sel ou sable) entre les ustensiles de cuisine et la surface de la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine ont été glissés sur la surface de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que les fonds de la batterie de cuisine sont propres avant utilisation, et utilisez des ustensiles de cuisson avec fonds lisses.
Zones de décoloration sur la plaque de cuisson.	Les débordements d'aliments n'ont pas été nettoyés avant l'utilisation.	Voir la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.
	Surface chaude sur un modèle clair de plaque de cuisson.	C'est normal. La surface peut sembler décolorée quand il fait chaud. Ceci est temporaire et disparaîtra à mesure que le verre refroidira.
Plastique fondu su la surface.	La plaque de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé dessus	Nettoyage de la section de la table de cuisson en verre
Corrosion (ou indentation) de la plaque de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la plaque de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.
Mon nouveau four ne fonctionne pas comme mon ancien. Quelque chose ne va pas avec les paramètres de température?	Votre nouveau four à un différent système de cuisson qui diffère de votre ancien four et peut donc cuisiner différemment que votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez bien les temps et les températures de vos recettes. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour répondre à votre façon de cuisiner. REMARQUE: Cet ajustement affecte les températures la cuisson au four et la cuisson par convection. Cela n'affectera pas Broil (Gril) ou Clean (Nettoyage).
La nourriture ne cuit pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Modes de cuisson.
	La position de la grille est incorrecte ou la grille n'est pas au bon niveau.	Voir la section Modes de Cuisson et Guide de Cuisson
	La température du four nécessite un ajustement.	Voir la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédient.	Substituer des ingrédients peut changer le résultat de la recette.
La nourriture ne grille pas correctement.	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson gril approprié.
	Position incorrecte de la grille en cours d'utilisation.	Voir le Guide de cuisson pour les suggestions d'emplacement des grilles.
	La nourriture est cuite dans une poêle chaude.	Assurez-vous que la batterie de cuisine soit froide.
	Batterie de cuisine non adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez une casserole spécialement conçue pour la cuisson au gril.
	La sonde est branchée dans la sortie du four.	Débranchez et retirez la sonde du four.
	Feuille d'aluminium utilisée sur la casserole gril N'a pas été installée correctement comme recommandé.	Utilisez une feuille d'aluminium conforme aux formes de la casserole.
Température du four Trop chaude ou trop froide.	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes. La température du four nécessite un ajustement. Voir la section Fonctions spéciales.

Conseils de Dépannage... Avant d'appeler le service.

Problème	Cause possible	Que Faire
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	La prise de courant n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est branchée sur une prise de courant, correctement mise à la terre sortie.
	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées	Voir la section Utilisation du four.
	Le four est en mode Sabbat	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voir la section Fonctions spéciales.
Son de craquement	C'est le son du métal chauffant et le refroidissent pendant la cuisson et La fonction de nettoyage.	Ceci est normal.
Pourquoi mon électroménager fait-il un Bruit de "clic" lors de l'utilisation mon four?	Votre cuisinière fait cyclo les éléments chauffants en allumant et éteignant les relais pour maintenir la température du four.	Ceci est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	La prise de courant n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la prise électrique est branchée sur une prise de courant, correctement mise à la terre sortie.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Utilisation de la minuterie de cuisine.
La porte du four est tordue	La porte est hors position.	l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez la porte. Voir la section «Enlever la porte» dans la partie Entretien et Nettoyage.
	La lumière de fonctionnement des touches est cassée.	Appelez le service.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température est trop élevée pour définir opération auto-nettoyage.	Voir la section Nettoyage du four.
	Les commandes du four sont mal réglées	Retirez la sonde du four.
Le four ne se nettoie pas la vapeur	L'affichage clignote HOT (CHAUD).	Laissez le four refroidir à température ambiante et réinitialisez contrôles
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
	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 cycle de nettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler / Eteindre). Ouvrez les fenêtres pour faire sortir la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED(Verrouillage) s'éteigne. Essayez l'excès de saleté et réinitialiser le cycle de nettoyage.
Fumée excessive pendant Le grill	Aliments trop près de l'élément du brûleur.	Abaissez la position de la grille.
La porte du four ne s'ouvre	Four trop chaud.	Laissez le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.
"LOCK DOOR" (porte verrouillée)clignote dans afficher	Mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
Le voyant DOOR LOCK porte verrouillée) est allumé lorsque Vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée Parce que la température à l'intérieur du four n'a pas Atteint la température de verrouillage.	Appuyez sur le bouton Cancel/Off (Annuler / Eteindre). Laissez le four refroidir.
"F- et un nombre ou une lettre" clignote à l'écran.	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur le bouton Cancel/ Off (Annuler / Eteindre). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remette le four en marche.
	Si le code de fonction se répète.	Débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis reconnectez l'alimentation. Si le code d'erreur de la fonction se répète, appelez le service.
L'affichage devient vide.	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte	Voir la section Caractéristiques spéciales.
Le four ou la table de cuisson ne reste pas programmé.	Erreur de fonction.	Débranchez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis reconnectez l'alimentation. Si le code d'erreur de la fonction se répète, appelez le service.

Conseils de Dépannage... Avant d'appeler le service.

Problème	Cause possible	Que Faire
Panne de courant, l'horloge clignote.	Panne de courant ou surtension.	Réinitialiser l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le réinitialiser en appuyant sur la touche Cancel / Off, puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson.
"Brûlant" ou odeur "huileuse" Émise de l'évent.	Ceci est normal dans un nouveau four et va disparaître avec le temps.	Pour accélérer le processus, définissez un cycle d'auto-nettoyage d'un minimum de 3 heures. Voir la section Nettoyage du four.
Forte odeur.	Une odeur venant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations	Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations ou cycle d'auto-nettoyage
Bruit de ventilateur.	Un ventilateur à convection peut automatiquement s'allumer et s'éteindre. La prise de courant n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Ceci est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour maximiser l'uniformité de cuisson. Le ventilateur de convection fonctionnera pendant le préchauffage du cycle de cuisson. Le ventilateur s'éteint après que le four ait chauffé à la température réglée. Ceci est normal
	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer automatiquement	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra et s'allumera pour refroidir les parties internes. Il peut fonctionner après que le four soit éteint.
La vitre de ma porte du four apparaît être teintée ou avoir la couleur de l'"arc-en-ciel". Est-ce défectueux?	Non, le verre du four intérieur est recouvert d'une barrière thermique qui reflète la chaleur dans le four pour éviter la perte de chaleur et Gardez la porte extérieure fraîche pendant la cuisson.	Ceci est normal. Sous certaines lumières ou angles, vous pouvez voir cette teinte ou couleur arc-en-ciel.
Parfois, le four prend plus de préchauffer à la même température.	Batterie de cuisine ou de la nourriture dans le four.	La batterie de cuisine ou la nourriture dans le four influencera le temps du four à préchauffer. Retirez les éléments pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	Si vous ajoutez plus de grilles dans le four, celui-ci prendra plus de temps à préchauffer. Enlevez quelques supports.
	Différents modes de cuisson	Les différents modes de cuisson utilisent des méthodes de préchauffage distinctes pour préchauffer le four selon un mode de cuisson spécifique. Certains modes seront plus longs que d'autres (c.-à-d. cuisson par convection).
L'affichage clignote.	Panne électrique.	Réinitialiser l'horloge.
Signaux de contrôle après Avoir entré le temps de cuisson ou l'Heure de Départ.	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou le temps de nettoyage.	Touchez la touche Bake (Cuire) et la température désirée ou la touche Self Clean (Auto-Nettoyage) et le temps de nettoyage souhaité.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser.	Les étagères brillantes et argentées ont été nettoyées dans un cycle autonettoyant.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et vaporiser avec Pam® ou d'autres sprays lubrifiants.
La vapeur sort de l'évent.	Lors de l'utilisation du four, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four. Si le nombre de grilles ou quantité d'aliments en cours de cuisson augmente, la quantité de vapeur visible augmentera aussi.	Ceci est normal.
Le tiroir chauffant fonctionne pas.	Un fusible dans votre maison peut avoir grillé ou le coupe-circuit s'est déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Commandes mal réglées.	Voir la section Utilisation du tiroir chauffant.
Condensation excessive dans le tiroir.	Liquide dans le tiroir.	Enlever le liquide.
	Aliments non couverts	Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
	Réglage de la température trop élevé.	Réduire le réglage de la température
La nourriture s'assèche dans le tiroir chauffant.	L'humidité s'échappe.	Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou de papier d'aluminium
	Le tiroir n'est pas complètement fermé.	Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.
Eau restant dans le socle du four après le cycle de nettoyage à la vapeur.	Ceci est normal.	Enlevez l'excédent d'eau avec un chiffon sec ou une éponge.
"Sonde" apparaît sur l'écran.	Ceci vous rappelle d'entrer la sonde après l'avoir branchée.	Entrez une sonde pour mesurer la température.

Garantie Cuisinière Électrique GE Appliances

GARANTIE

GEAppliances.ca

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service après-vente ou par un technicien agréé par Customer Care®. Pour planifier un service en ligne, visitez notre site Web au www.GEAppliances.ca ou composez le 1.800.561.3344. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle disponibles lorsque vous appelez pour un service.

L'entretien de votre appareil peut nécessiter l'utilisation du port de données intégré pour les diagnostics. Ceci permet à un technicien de service d'usine de GE Appliances de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide GE Appliances à améliorer ses produits en fournissant à GE Appliances des informations sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de ne pas soumettre les données à GE Appliances au moment du service.

Pour la période	MC Comercial fournira:
d'une année Depuis la date Originale d' achat	N'importe quelle partie de la cuisinière ne fonctionne plus en raison d'un défaut de matériaux et de fabrication. Durant cette garantie limitée d'un an , MC Comercial fournira gratuitement toute la main-d'œuvre et le service à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que MC Comercial ne prend pas en charge:

- Des voyages de service à votre domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Mauvaise installation, livraison ou maintenance.
- Le non fonctionnement du produit s'il est abusé, mal utilisé, modifié ou utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il est utilisé commercialement.
- Dommages causés à la surface de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyants autres que les crèmes et lingettes de nettoyage recommandés.
- Les dommages à la table de cuisson en verre causés par des éclaboussures de matériaux sucrés ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Remplacement des fusibles de la maison ou remise à zéro des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Les dommages à la finition, tels que la rouille de surface, le ternissement ou les petites imperfections non signalées dans les 48 heures suivant la livraison.
- Les dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour fournir le service requis.
- Service pour réparer ou remplacer les ampoules à l'exception des lampes à DEL.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit tel qu'il est prévu dans cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE. Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de n'utiliser que des pièces d'origine spécifiées de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE.

Dans certains États ou province, 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 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, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : MC Comercial, Burlington, ON, L7R 5B6

Date is needed to obtain service under the warranty.
Staple your receipt here. Proof of the original purchase

Accessories

Vous cherchez quelque chose de plus?

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

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

Les produits suivants et plus sont disponibles:

Accessories

Petite lèchefrite (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Grande lèchefrite (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

Extra grande lèchefrite (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

Pièces Détachées

Grilles de Four

Éléments de Four

Ampoules

Produits de Nettoyage

Lingettes CitruShine™ Stainless Steel

Crème de Nettoyage en Acier inoxydable CERAMA BRYTE®

Lingettes pour table de cuisson CERAMA BRYTE®

Crème de Nettoyage Table de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®

Grattoir de table de cuisson CERAMA BRYTE®

Kit (Kit comprend crème et grattoir de table de cuisson) 50 par 60 cms.

*La grande casserole de la friture ne rentre pas dans cuisinières de 20 po / 24 po

** La lèchefrite XL ne convient pas aux fours muraux de 60 cms, aux encastrés de 68 cms ou aux cuisinières de 50 par 60 cms.

Service à la Clientèle

Site Web de GE Appliances

Vous avez une question ou avez besoin d'aide avec votre appareil? Essayez le site GE Appliances 24 heures sur 24, n'importe quel jour de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres produits GE Appliances et profiter de tout notre support en ligne de votre choix. Aux Etats-Unis : **GEAppliances.ca**.

Enregistrer votre Electroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance! L'enregistrement rapide du produit permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également poster dans le panier de la partie de pré-registation incluant le matériel. Aux Etats-Unis: **GEAppliances.ca**.

Horaire de Service

Le service de réparation Expert GE Appliances n'est qu'à un pas de votre porte. Mettez-vous en ligne et planifiez votre service à GE Appliances repair service tous les jours de l'année aux Etats-Unis: **GEAppliances.ca** ou appelez le **1-800.561.3344 pendant les horaires ouvrables**.

Connexion à Distance

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

Pièces et Accessoires

Les personnes qualifiées pour entretenir leurs propres appareils peuvent recevoir des pièces ou des accessoires directement chez eux (les cartes VISA/ MasterCard et Discover cards sont acceptés.) Achetez en ligne aujourd'hui 24 heures sur 24.

Aux Etats-Unis : **GEApplianceparts.com** ou appelez au 877.959.8688 pendant les horaires d'ouverture.

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

Contactez nous

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

MC Comercial | Factory Lane Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3.