



ÉLECTRIQUE COMPACT CUISINIÈRE

INFORMATION DE SECURITE.....3

UTILISE LA CUISINIÈRE

Module de l'appareil..... 8

Contrôles du four12

Mode Sabbat..... 12

Grille du four13

Papier d'aluminium et revêtements de four..13

Consignes de cuisson14

Modes de cuisson14

Guide de cuisine15

SOINET NETTOYAGE

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur16

Four..... 18

Nettoyage de la table de cuisson en verre19

Porte et tiroir.....21

Lumière du four21

Porte du four 22

CONSEILS DE DÉPANNAGE 23

GARANTIE LIMITÉE 26

ACCESOIRES27

SOUTIEN CONSOMMATEUR 28

MANUEL D'UTILISATEUR

GE Model
JCAS640
JCAS300

Écrivez le modèle et les numéros de série ici :

Modèle # _____

Série # _____

Vous pouvez trouver l'étiquette de classification à l'avant derrière le tiroir de rangement de la cuisinière sur les modèles GE Appliances et sous la table de cuisson pour les modèles Hotpoint.

ESPAGNOL
Pour consulter une version espagnole de ce manuel, visitez notre site Web GEAppliances.com.

Merci d'avoir fait des appareils GE partie de votre maison.

Que vous ayez grandi avec GE Appliances ou que ce soit votre première, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui caractérisent chaque produit GE Appliances, et nous pensons que vous le serez également. Entre autres, l'enregistrement de votre appareil garantit que nous pouvons vous fournir des informations importantes sur le produit et les détails de la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre appareil GE maintenant en ligne. Les sites Web et les numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section Assistance aux consommateurs de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer la carte d'inscription pré-imprimée incluse dans l'emballage.



GE APPLIANCES

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

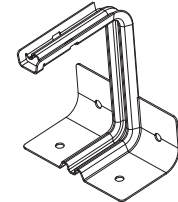
Danger de Renversement

- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Vérifiez que le support anti-renversement a été installé et enclenché correctement.
- Assurez-vous d'enclencher le support anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans le support anti-renversement en place et enclenché.
- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des brûlures graves.

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par un support anti-renversement correctement installé. Voir les instructions d'installation expédiées avec le support pour les détails complets avant de tenter de l'installer.

Pour les Cuisinières sur Pieds

Pour vérifier si le support est installé, assurez-vous qu'il n'y a pas de batterie de cuisine sur la cuisinière et que toutes les surfaces sont froides au toucher. Glissez prudemment la cuisinière d'approximativement trois pouces du mur. Regardez derrière la cuisinière pour voir s'il y a un support en métal fixé au plancher ou au mur. Pour vérifier si le support est installé correctement, saisissez l'arrière de la cuisinière, en faisant attention de ne pas



Support anti-bascule

Gammes autoportantes

saisir ou plier la moulure arrière. Penchez légèrement la cuisinière vers l'avant et vérifiez que le support anti-renversement retient l'arrière de la cuisinière, limitant l'inclinaison avant de la cuisinière. Si le support anti-renversement ne retient pas la cuisinière et ne l'empêche pas de s'incliner, vérifiez que le support anti-renversement a été installé correctement. Si ceci ne résout pas le problème ou si le support anti-renversement n'est pas présent, appelez au 800.626.8774 aux États-Unis ou au 800.561.3344 au Canada.

Si la cuisinière est tirée du mur pour quelconque motif, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par le support anti-renversement.

N'enlevez jamais entièrement les pieds de nivellement ou alors la cuisinière ne sera pas correctement retenue au dispositif anti-renversement.

AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet appareil seulement pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- **RISQUE D'INCENDIE** : Ne laissez jamais la cuisinière sans chauffants surveillance avec la surface de cuisson ALLUMÉE à un assez paramètre plus élevé que feu bas. Gardez les objets inflammables loin de la surface de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et relié à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez ni de réparer ni de remplacer une pièce de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être transféré à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou pression coupez l'alimentation électrique de la maison à partir du des panneau de distribution en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Ne laissez pas d'enfants seuls-les enfants ne devraient pas four, être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne touchez ni les brûleurs de surface, ni les éléments ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface, ni avec les surfaces à proximité des brûleurs de surface ni quelconque surface intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les surfaces donnant sur la surface de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture et les autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients d'aliments fermés. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant blessures.
- N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou revêtement à four pour couvrir le fond du four ou quelque partie du four sauf indication contraire contenue dans ce manuel. Les revêtements à four peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc. Fumée ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- **MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière— les enfants grimant sur le four pour atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
- Utilisez seulement des maniques sèches – des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez ni serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- Évitez d'égratigner ou de percuter les portes en verre, la plaque de cuisson ou les panneaux de commande. Ce faisant peut mener à un bris de verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Un choc, un incendie ou des coupures peuvent se produire.
- Cuisinez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au isitdoneyet.gov et fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DU FOUR

Le non-respect de cet avertissement peut résulter en un incendie ou des dommages corporels.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des maniques, des draps, des revêtements muraux, des rideaux et de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils touchent les surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut s'enflammer.
- Nettoyez la hotte d'aération fréquemment. La graisse ne devrait pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET QUE LE FEU SE RÉPANDE

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne soulevez jamais une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau. Utilisez un produit chimique multiusage sec ou un extincteur à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en l'éteignant ou en utilisant un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'autonettoyage du four peut mener à un éclat de flammes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson ALLUMÉE à un paramètre plus élevé que feu bas. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements gras peuvent s'enflammer.
- Soyez toujours près de la cuisinière lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La cuisson de surface est une activité à laquelle il faut être présent.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe au-delà de son point de fumée, l'huile peut prendre feu causant un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture à tout moment possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un débordement ou un feu d'huile, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés ayant une quantité excessive de glace.
- Utilisez des poêles de taille appropriée—choisissez une batterie de cuisine ayant des fonds plats suffisamment grands pour recouvrir les éléments chauffants de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine trop petite exposera une portion du brûleur de surface en contact direct et peut entraîner une ignition des vêtements. Une relation appropriée entre la batterie de cuisine et le brûleur de surface améliorera également l'efficacité.
- Seulement certains types de verre, verre/céramique, poterie ou autres contenants vitrés conviennent à la surface de cuisson; certains peuvent être brisés à cause de changements soudains de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brûlures, l'ignition de matières inflammables et les renversements, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans s'étaler au-dessus des brûleurs de surface avoisinants.
- Lorsque vous flambez des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Si une surface de cuisson est privée d'électricité pendant qu'un brûleur de surface est ALLUMÉ, le brûleur de surface se remettra en marche dès que l'électricité sera restaurée. Dans l'éventualité d'une panne d'électricité, ne pas tourner tous les boutons des brûleurs de surface à la position OFF (ÉTEINT) peut donner lieu à l'ignition d'objets sur ou près de la surface de cuisson, entraînant des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON À BOBINES

- N'immergez pas et ne faites pas tremper les brûleurs de surface amovibles. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. N'autonettez pas les brûleurs de surface dans un four. Ce faisant peut causer un risque de brûlure ou d'incendie.
- N'utilisez pas un brûleur de surface (élément chauffant) s'il développe une tache lumineuse pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommages. Une tache lumineuse indique que le brûleur de surface peut tomber en panne et présente un risque potentiel de brûlures, d'incendie ou de choc électrique. Éteignez immédiatement le brûleur de surface et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.
- Pour éviter la possibilité d'une brûlure ou d'un choc électrique, assurez-vous toujours que les commandes pour tous brûleurs de surface sont à la position OFF (ÉTEINT) et que toutes les bobines ont refroidi avant de tenter d'enlever un brûleur de surface à bobine.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir des lèche-frites. Le papier aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, causant des dommages au produit et un choc électrique ou un risque d'incendie.
- Assurez-vous que les lèche-frites ne sont pas recouvertes et sont en place. Leur absence pendant la cuisson pourrait endommager les pièces et les fils de la cuisinière.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON RAYONNANTE

- Faites preuve de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre de la surface de cuisson conservera de la chaleur après que les commandes ont été éteintes.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson en verre est brisée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des objets tels que counteaux, instruments coupants, bagues ou autres bijoux, et rivets sur les vêtements.
- Ne mettez pas et n'entreposez pas d'objets qui peuvent fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. La chaleur de la surface de cuisson ou de l'évent du four peut causer un incendie après qu'ils sont éteints.
- Utilisez le Nettoyant pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRITE® et un Tampon Nettoyant CERAMA BRITE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez jusqu'à ce que la surface de cuisson refroidisse et que la lumière indicatrice s'éteigne avant de la nettoyer. Une éponge ou un chiffon mouillé sur une surface chaude peut causer des brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
NOTE: Les débordements collants sont une exceptions. Ils doivent être grattés pendant qu'ils sont encore chauds en utilisant une manique et un grattoir. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les consignes et avertissements sur l'étiquette de la crème nettoyante.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS 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'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant développe une tache lumineuse ou montre d'autres signes de dommages. Une tache lumineuse indique que l'élément chauffant peut tomber en panne et présente un risque potentiel de brûlures, d'incendie ou de choc électrique. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien d'entretien qualifié.
- N'obstruez pas l'évent du four.
- Gardez le four exempt d'accumulation de grassie. La graisse dans le four peut s'enflammer.
- Disposez les grilles du four à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les brûleurs de surface chauds dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs à cuisson ou à rôtissage, suivez les indications du fabricant.
- Tirez la grille du four à la position arrêt-verrou lorsque vous chargez et déchargez les aliments du four. Ceci aide à empêcher les brûlures dues aux surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets entreposés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de pierres à pizza ou de cuisson, ni aucun type de papier aluminium ou recouvrement à four dans le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

L'APPAREIL

Comment retirer le film protecteur and le ruban adhésif

Saisir, avec soin, un coin du film protecteur avec vos doigts et décollez le, lentement, de la surface de l'appareil. Ne pas utiliser d'objet contondant pour retirer le film. Retirer tout le film protecteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'aucun dégât n'est fait sur l'appareil, la façon la plus sûre d'enlever le ruban adhésif de l'appareil est d'utiliser du liquide vaisselle. L'appliquer avec un tissu doux et laisser agir quelques minutes.

NOTE: Le ruban adhésif doit être enlevé de tout l'appareil. Il ne pourra pas être enlevé après une première utilisation.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MODULE DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'INCENDIE** : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la table de cuisson allumée en mode Lo. Gardez les objets inflammables loin de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes une fois l'utilisation terminée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent différer de votre modèle.

Comment régler

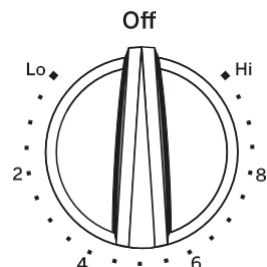
Poussez le bouton et tournez dans les deux sens pour le réglage souhaité.

Un indicateur de surface "ON" s'allume quand une unité de surface est activée.

Pour les surfaces de cuisson en verre :

Un témoin lumineux "HOT COOKTOP" :

- S'allumera lorsqu'un brûleur sera chaud au touché.
- reste allumé même après la mise hors tension de l'appareil.
- reste allumé jusqu'à ce que le brûleur soit refroidi à environ 30°C.



Pour les positions OFF et HI le bouton cliquera en position. Vous pouvez entendre de légers cliquetis pendant la cuisson, indiquant que le contrôle maintient le réglage souhaité.

Assurez-vous de tourner le bouton de commande sur OFF lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil.

Plaques de cuissons

Chaque brûleur utilise la "TECHNOLOGIE SENSITEMP" pour réduire les risques d'incendie d'huile de cuisson et de graisse. Cette technologie est située au centre de chaque brûleur. L'alimentation de brûleur est temporairement interrompue lorsqu'une poêle ou une casserole dépasse la cuisson prévue.

Même après la désactivation du brûleur, celui-ci conserve suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter la surcuisson, retirez les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'unité de surface jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

Ustensiles de cuisines pour les plaques de cuisson

Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances sur les plaques de cuisson.

NOTE : Suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile de cuisine lors de l'utilisation de celui-ci sur la table de cuisson.

Conseillé

Acier inoxydable

L'acier inoxydable mince donnera des performances médiocres.

Aluminium

Poids élevé recommandé.

Bonne conductivité.

En raison de son bas point de fusion,

l'aluminium de faible poids ne doit pas être utilisé.

Fond de cuivre

Émail (peint) sur fonte

Évité/Non recommandé

Émail (peint) sur

vitrocéramique en acier

Mauvaises performances.

Grès

Mauvaises performances.

MODULE DE L'APPAREIL (Suite)

Table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson Vitrocéramique comporte des brûleurs sous une surface de verre lisse.

NOTE: Une légère odeur est normale quand une nouvelle table de cuisson est utilisée pour la première fois. Il est causé par le chauffage de nouvelles pièces et de matériaux isolants et disparaîtra rapidement.

NOTE: Sur les modèles dotés de surfaces de cuisson en verre clair, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lorsqu'elles sont chaudes ou froides. Ceci est temporaire et disparaîtra au fur et à mesure que le verre refroidira à température ambiante.

Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir le réglage sélectionné.

Il est possible de placer des ustensiles de cuisine chauds sur la surface du verre même lorsque la table de cuisson est froide.

Même après avoir éteint les unités de surface, la table de cuisson en verre retient suffisamment de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter la surcuisson, retirez les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'unité de surface jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

- Les taches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être éliminées à l'aide de la crème nettoyante ou du vinaigre blanc à concentration maximale.
- L'utilisation d'un nettoyant pour vitres peut laisser un film irisé sur la table de cuisson. La crème nettoyante enlèvera ce film.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur celle-ci ils peuvent causer des dommages.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.



Ne jamais cuisiner directement sur le verre. Toujours utilisé un ustensile de cuisine



Placez toujours la casserole au centre du brûleur sur laquelle vous cuisinez.



Ne faites pas glisser les ustensiles sur la table de cuisson car ils peuvent rayer le verre. Le verre résiste aux rayures mais ne résiste pas aux égratignures.

Limiteur de température sur les tables de cuisson en vitrocéramique

Chaque plaque de cuisson en vitrocéramique dispose d'un limiteur de température

Le limiteur de température protège la table de cuisson en verre contre la chaleur excessives.

Le limiteur de température peut éteindre les brûleurs pendant un certain temps si:

- Le contenu d'un récipient dessèche par ébullition.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- La casserole est décentrée.
- Il n'y a pas de casserole sur le brûleur.

MODULE DE L'APPAREIL (Suite)

Ustensiles de cuisines pour les plaques de cuissons en vitrocéramique

Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances sur les plaques de cuisson en vitrocéramique.

NOTE : Suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile de cuisine lors de l'utilisation de celui-ci sur la table de cuisson.

Conseillé

Aluminium en

acier inoxydable

Poids élevé recommandé.

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent parfois comme des égratignures sur la table de cuisson, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. En raison de son faible point de fusion, il ne faut pas utiliser d'aluminium de faible poids.

Fond de cuivre

Les résidus de cuivre apparaissent parfois comme des égratignures sur la table de cuisson, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. Toutefois, ne laissez pas le contenu du récipient dessécher par ébullition. Le métal surchauffé peut adhérer aux surfaces de cuisson en verre. Un fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera de façon permanente la table de cuisson si il n'est pas enlevée immédiatement.

Émail (peint) sur fonte

Recommandé si le fond de la casserole est enduit.

Évité/Non recommandé

Émail (peint) sur acier

Chauffer des casseroles vides peut causer des dommages permanents à la vitre de la table de cuisson. L'émail peut fondre et adhérer à la surface de cuisson en céramique.

Vitrocéramique

Mauvaise performance. Va abimer la surface.

Grès

Mauvaise performance. Va abimer la surface

Fonte

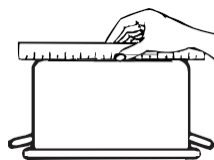
Non recommandé, sauf s'il est conçu spécifiquement pour les tables de cuisson en verre.

Mauvaise conductivité et lent à absorber la chaleur. Va abimer la surface.

MODULE DE L'APPAREIL (Suite)

En savoir plus sur les ustensiles de cuisine

- Placez uniquement des casseroles sèches sur les éléments de surface. Ne pas placer de couvercles sur la de surface, en particulier les couvercles humides. Les casseroles et les couvercles humides peuvent coller à la surface lisse lorsqu'ils sont froids.
- N'utilisez pas de woks avec des anneaux de support. Ce type de wok ne chauffera pas sur la table de cuisson.
- Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles dans votre magasin local. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour assurer un contact correct.
- Certaines procédures de cuisine nécessitent des ustensiles spécifiques tels que des autocuiseurs ou des friteuses. Tous les ustensiles doivent avoir un fond plat et avoir la taille correcte.



Vérifiez que le fond des casseroles soit plat grâce à une règle droite. Vous ne devriez pas être en mesure de passer une pièce sous le bord droit.



Ne placez pas de casseroles mouillées sur la table de cuisson en verre



Les casseroles à fond arrondi, incurvé, strié ou déformé ne sont pas recommandées.



N'utilisez pas de woks avec des anneaux de support sur la table de cuisson en verre.



Utilisez des woks à fond plat sur la table de cuisson en verre.

Astuces pour la mise en conserve domestique

Assurez-vous que la machine est centrée sur l'unité de surface.

Assurez-vous que le conserve est à fond plat. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lorsque vous mettez en conserve.

Utilisez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Ceux-ci sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr® et le service de vulgarisation du ministère de l'agriculture.

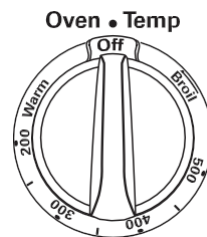
Les conserves à fond plat sont recommandées. L'utilisation de conserves pour bain-marie à fond ondulé peut prolonger le temps nécessaire pour amener l'eau à ébullition.

CONTRÔLES DU FOUR

Bouton de température du four

Tournez le bouton OVEN TEMP sur le réglage souhaité.

Le voyant du four / cycle s'allume lorsque le brûleur est allumé. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson.



Avant du bouton OVEN TEMP
(l'apparence du bouton peut varier)

Pour régler le thermostat

1. Retirez le bouton de température du four de la cuisinière et regardez le côté arrière. Pour effectuer un réglage, desserrez (environ un tour), mais ne retirez pas complètement les deux vis à l'arrière du bouton.
2. Avec le dos du bouton face à vous, tenez le bord extérieur du bouton d'une main et tournez le devant du bouton de l'autre main.

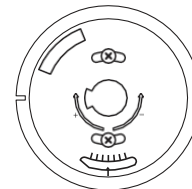
Pour augmenter la température du four, déplacez la vis supérieure vers la droite. Vous entendrez un clic pour chaque encoche que vous déplacez le bouton.

Pour diminuer la température du four, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

Chaque clic changera la température du four d'environ 10 ° C. (La portée est de plus ou moins 30 ° C par rapport à la flèche). Nous vous suggérons d'effectuer le réglage en un clic depuis le réglage d'origine et de vérifier les performances du four avant d'effectuer tout ajustement supplémentaire..

3. Une fois le réglage effectué, resserrez les vis afin qu'elles soient bien serrées, mais faites attention à ne pas trop serrer.

4. Remettez le bouton en place, en faisant correspondre la surface plate du bouton à l'arbre, et la fonction d'arrière du bouton OVEN TEMP contrôle la performance (l'aspect du bouton peut varier)



MODE SABBAT

Certains modèles sont conformes aux exigences du sabbat juif Star-K pour être utilisés pendant le sabbat et les vacances. Pour la liste la plus récente des modèles, voir star-k.org.

Commencer la cuisson

Pour commencer la cuisson, tournez simplement le bouton du thermostat à la température désirée. Parce que le modèle de thermostat réagit en cliquant lorsque le bouton du thermostat est utilisé pour allumer le four, cette opération doit avoir lieu avant le début du sabbat ou des vacances.

Réglage de la température

Pour régler la température du four tout en respectant les exigences relatives au sabbat, l'utilisateur doit observer le témoin de mise en marche du four :

- Pour ajuster la température du four à une valeur supérieure, l'utilisateur doit d'abord confirmer que le voyant "OVEN ON" est allumé. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'utilisateur peut tourner le bouton à une température supérieure à celle précédemment définie.
- Pour ajuster la température du four à une valeur inférieure, l'utilisateur doit d'abord confirmer que le voyant "OVEN ON" est éteint. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'utilisateur peut

tourner le bouton à une température inférieure à celle précédemment définie.

Arrêter la cuisson

Pour arrêter la cuisson, tournez simplement le bouton du thermostat sur la position d'arrêt. Parce que le modèle de thermostat réagit en cliquant lorsque le bouton du thermostat est utilisé pour allumer le four, cette opération doit avoir lieu avant le début du sabbat ou des vacances.

Fonctionnement de la lampe du four (sur certains modèles)

La lampe du four peut être activée ou désactivée avant le début du sabbat ou du jour férié. L'ouverture et la fermeture de la porte ne changeront pas l'état de la lumière du four.

Note de panne de courant du mode sabbat

Si une panne de courant survient pendant une cuisson au sabbat, l'appareil reviendra au mode de cuisson Sabbath lorsque le courant sera rétabli et que le four retournera à la même température qu'avant la panne, sans aucune intervention de l'utilisateur.

GRILLES DE FOUR

Positions des grilles

Votre four a quatre positions de grille. Les positions recommandées pour les différents types d'aliments sont fournies dans le guide de cuisson. Le réglage de la position de la grille est un moyen d'impacter les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus plus foncés sur les gâteaux, les muffins ou les biscuits, essayez de déplacer les aliments d'une position plus haute. Si vous trouvez que les aliments sont trop bruns, essayez de les déplacer la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec plusieurs casseroles et sur plusieurs grilles, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre les casseroles pour permettre à l'air de circuler. Cela peut améliorer la régularité de cuisson..

Retrait et remplacement des grilles

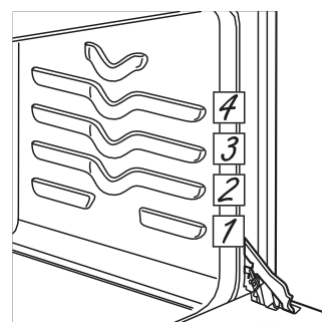
Lorsque vous placez et retirez des ustensiles de cuisine, tirez la grille jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de celle-ci.

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

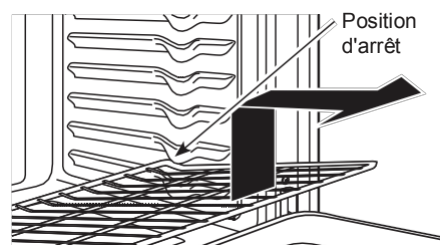
Pour remplacer une grille, placez l'extrémité incurvée de celle-ci sur les supports de grille. Inclinez l'avant de la grille et poussez la jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Posez ensuite la grille à plat et enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle soit complètement dans le four.

Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, surtout après un cycle d'auto-nettoyage. Pour améliorer les conditions de glissement, utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier pour frotter l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et / ou des supports.

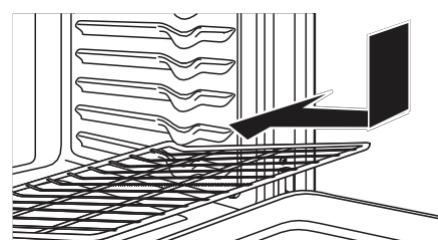
NOTE: Retirez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée et une performance de cuisson optimale.



Positions des grilles



Retirer les grilles



Remplacer les grilles

PAPIER D'ALUMINIUM ET REVÊTEMENTS DE FOUR

⚠ ATTENTION

N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au 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.

La feuille peut être utilisée pour attraper les déversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à quelques centimètres au-dessous de la nourriture. Ne pas utiliser plus de papier aluminium que nécessaire et ne jamais couvrir entièrement une grille avec une feuille d'aluminium. Conservez le papier d'aluminium au moins 1-1 / 2 "des parois du four pour éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

GUIDE POUR USTENSILES DE CUISINE

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

Les casseroles foncées, enduites et mates absorbent la chaleur plus facilement que les casseroles légères et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés et enduits, vérifiez les aliments avant la durée minimale de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type d'ustensiles de cuisine, envisagez de réduire la température du four de 25 ° F la prochaine fois.

- Les casseroles brillantes peuvent générer des pâtisseries cuites plus uniformément, tels que des gâteaux et des biscuits.
- Les plats en verre et en céramique chauffent lentement mais conservent bien la chaleur. Ces types de casseroles fonctionnent bien pour les plats tels que les tartes et les crèmes anglaises.
- Les plats isolés de l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.
- Garder les ustensiles de cuisine propre pour favoriser un chauffage uniforme.

MODE DE CUISSONS

Votre nouveau four dispose d'une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section Guide de cuisson pour obtenir des recommandations sur des aliments spécifiques. Rappelez-vous que votre nouveau four peut fonctionner différemment du four qu'il remplace.

Cuisson

Le mode "Cuisson" est pour la cuisson et le rôtissage. Lorsque vous préparez des produits tels que des gâteaux, des biscuits et des pâtisseries, préchauffez toujours le four en premier. Pour utiliser ce mode, tournez le bouton du thermostat à la température souhaitée.

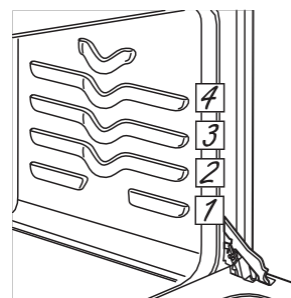
Chaud

Le mode "Chaud" est conçu pour garder les aliments chauds au chaud. Couvrir les aliments qui doivent rester humides et ne pas couvrir les aliments qui doivent être croustillants. Le préchauffage n'est pas requis. Ne pas utiliser pour réchauffer des aliments froids. Il est recommandé de ne pas garder les aliments au chaud plus de 2 heures. Pour utiliser ce mode, tournez le bouton du thermostat sur **Chaud**.

Griller

Griller toujours avec la porte du four et le tiroir fermés. Surveillez les aliments de près pendant la cuisson au gril. Faites preuve de prudence lors de la cuisson au gril sur les positions supérieures du panier, car si vous placez les aliments plus près du brûleur du gril, cela augmentera la fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment.

Essayez de griller des aliments que vous feriez normalement griller. Ajustez les positions de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur à l'aliment. Placer les aliments plus près du brûleur du gril lorsqu'une surface saisie et un intérieur saignant sont souhaités. Les aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits doivent être grillés sur une position inférieure. Pour utiliser ce mode, tournez le bouton du thermostat sur le réglage **Griller**.



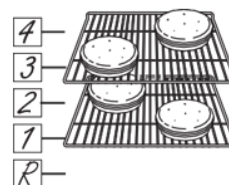
Cavité du four

GUIDE DE CUISINE

Type de nourriture	MODE RECOMMANDÉ (S)	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE (S)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Produits de boulangerie			
Gâteaux en couches, gâteaux en feuilles, gâteaux en bâtonnets, muffins, pains rapides sur une seule grille	Cuisson	2	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Gâteaux de couches * sur plusieurs grilles	Cuisson	1 et 3	Assurer un débit d'air adéquat (Voir illustration ci-dessous).
Gâteaux en mousseline de soie	Cuisson	1	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Cookies, biscuits, scones sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Cookies, biscuits, scones sur plusieurs grilles	Cuisson	2 et 4	Assurer un débit d'air adéquat.
Bœuf & Porc			
Hamburgers	Griller	4	Utilisez une lèchefrite ; déplacer la nourriture vers le bas pour une cuisson plus ou moins grillé. Regarder la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Pour des performances optimales, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Steaks & Côtelettes	Griller	4	Utilisez une lèchefrite ; déplacer la nourriture vers le bas pour une cuisson plus ou moins grillé. Regarder la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Pour des performances optimales, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Les rôtis	Cuisson	1 ou 2	Utilisez une casserole basse comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson	2	Utilisez une casserole basse comme une lèchefrite.
Blanc, cuisse de poulet	Griller Cuisson	1 ou 2	Si enrobé de sauce, évitez les modes Griller Hi. Griller la peau vers le bas en premier. Regarder la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Blanc de poulet	Griller Cuisson	1 ou 2	Si enrobé de sauce, évitez les modes Griller Hi. Griller la peau vers le bas en premier. Regarder la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Cuisson	1 ou 2	Utilisez une casserole basse comme une lèchefrite.
Blanc de dinde	Cuisson	1 ou 2	Utilisez une casserole basse comme une lèchefrite.
Poisson	Griller	4	Regarder la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Ragoûts	Cuisson	2 ou 3	
Aliments préparés congelés			
Pizza, frites, tater tots, nuggets de poulet, amuse-bouche sur une seule grille	Cuisson	3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.

* Lors de la cuisson d'un gâteau à quatre couches, décaler les casseroles comme indiqué, de sorte qu'une casserole ne soit pas directement au-dessus d'une autre.

Cuire les aliments à fond pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Vous trouverez des recommandations sur la température minimale de sécurité des aliments pour la sécurité sanitaire des aliments sur IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments.



Position de la grille pour la cuisson de gâteaux à 4 couches.

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie de la cuisinière.



WARNING Si votre cuisinière est retirée pour être nettoyée, réparée ou pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-bascule est correctement réengagé lorsque la cuisinière est remplacée. Ne pas prendre cette précaution pourrait entraîner un renversement de celle-ci et entraîner la mort ou de graves brûlures chez les enfants ou les adultes.

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont en position **OFF** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou lavés à l'eau et au savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de le remplacer.

Remplacez les boutons en position **OFF** pour assurer un placement correct.

Panneau de contrôle

Il est conseillé d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyer avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et de l'eau, rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de nettoyants pour le four sur le panneau de commande-ils l'endommageront.

Four Extérieur

N'utilisez pas de nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ou de poudres nettoyantes à l'intérieur ou à l'extérieur du four. Nettoyer avec un savon doux et une solution d'eau ou de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et ne sont pas directement exposées au soleil.

Si la tache sur la porte est persistante, utilisez un nettoyant abrasif doux et un éponge-grattoir pour de meilleurs résultats.

Le déversement de marinades, de jus de fruits, de sauces aux tomates et de liquides contenant des acides peut provoquer une décoloration et doit être essuyé immédiatement. Laisser refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyer et rincer.

Surfaces peintes

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

N'utilisez pas de produits de nettoyage commerciaux, de poudres nettoyantes, de laine d'acier ou d'abrasifs durs sur les surfaces peintes.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

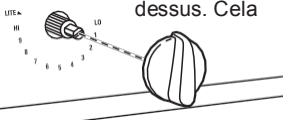
N'utilisez pas de laine d'acier ; ça grattera la surface.

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

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique, tels que le Bar Keepers Friend Soft Cleanser™, éliminent la rouille de surface, le ternissement et les petites imperfections. Utilisez uniquement un nettoyant liquide sans grain et frottez dans le sens des lignes de brosse avec une éponge douce et humide.

Pour en savoir plus sur l'achat de produits de nettoyage, y compris des nettoyants pour appareils en acier inoxydable ou des produits d'entretien, lisez les sections Assistance / Accessoires au début de ce manuel.

Pour faciliter le nettoyage, les boutons de commande peuvent être retirés en les tirant directement vers l'extérieur lorsque les boutons sont en position OFF. Ne tirez pas les boutons vers le haut ou vers le bas et n'accrochez pas d'objets dessus. Cela peut endommager la tige de la soupape de gaz. Les boutons peuvent être lavés à la main avec du savon et de l'eau ou au lave-vaisselle.



Pour remplacer les boutons après le nettoyage, alignez

Surface du bouton

le trou du bouton arrière avec l'axe de la soupape de gaz et poussez vers l'intérieur jusqu'à ce que le bouton soit fermement fixé. Tous les boutons sont interchangeables.

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur (suite)

Table de cuisson en porcelaine émaillée

La finition en émail de porcelaine est robuste mais cassable si elle est mal utilisée. Cette finition résiste à l'acide. Cependant, les aliments acides renversés (comme les jus de fruits, les tomates ou le vinaigre) ne doivent pas rester sur le produit fini.

Si des acides se déversent sur la table de cuisson pendant qu'il est chaud, utilisez une serviette en papier ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface est refroidie, laver avec du savon et de l'eau. Bien rincer.

Pour les autres déversements tels que les éclaboussures de graisse, laver avec du savon et de l'eau ou des poudres nettoyantes après refroidissement de la surface. Bien rincer. Polir avec un chiffon sec

Assurez-vous que les commandes sont désactivées et que les unités de surface sont froides avant d'essayer de les retirer.

Bruleurs

Pour nettoyer les bruleurs, réglez la commande sur la valeur maximale pendant une minute. Les bobines vont brûler n'importe quel sol. Pour nettoyer le capuchon du capteur de technologie Sensi-Temp, essuyez-le avec une éponge ou un chiffon humide. Pour les aliments renversés, retirez le brûleur de la cuisinière et frottez doucement le capuchon et les supports avec un tampon à récurer en plastique humide. N'utilisez pas de laine d'acier. Laisser le brûleur sécher pendant la nuit avant de le réinstaller.

Pour retirer les bruleurs :

Pour retirer les égouttoirs, les bruleurs doivent être retirées en premier.

1. Repoussez le bruleur vers le réceptacle.
2. Soulevez le bruleur d'environ 1 pouce au-dessus du bac d'égouttage et retirez-la.

Ne soulevez pas le bruleur de plus de 1 pouce. Si vous le faites, il se peut qu'il ne soit pas à plat sur le plateau lorsque vous le rebranchez.

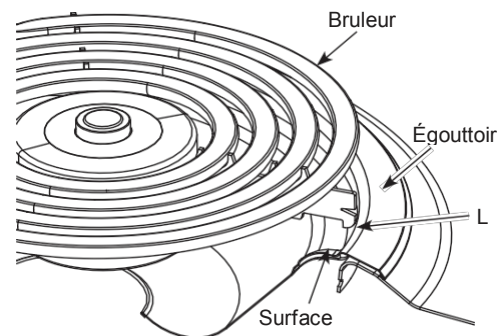
NOTE: Le soulèvement répété du bruleur à plus de 1 pouce au-dessus du bac de récupération peut endommager de façon permanente le réceptacle.

Pour replacer le bruleur:

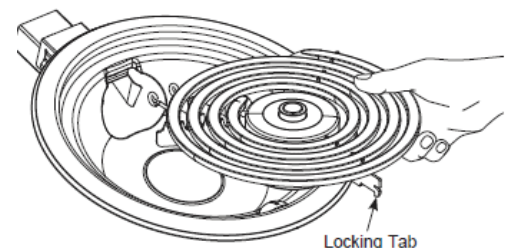
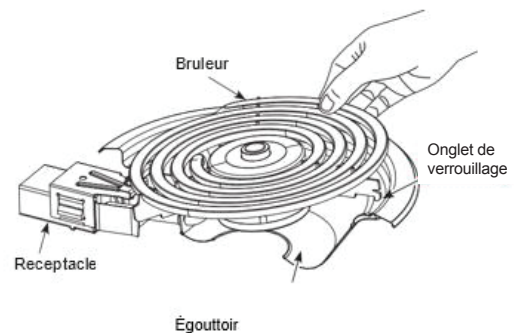
1. Remettez le bac d'égouttement dans le renforcement de la table de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture dans la casserole s'aligne avec le réceptacle.
2. Insérez les bornes du bruleur dans l'ouverture du bac d'égouttage et dans le réceptacle.
3. Poussez le bruleur vers l'intérieur et vers le bas pour qu'elle repose uniformément dans la table de cuisson.

Ne pas immerger les bruleurs dans des liquides

d'aucune sorte. Ne nettoyez pas les bruleurs dans un lave-vaisselle.



Lorsqu'elle est correctement installée, la languette de verrouillage doit se verrouiller sur le bord de la table de cuisson à travers l'encoche du bac d'égouttage.



Ne pliez pas les bornes du bruleur

N'essayez pas de nettoyer, d'ajuster ou de réparer le réceptacle.
Ne tirez pas sur le capuchon du capteur SENSI-TEMP TECHNOLOGY.

Nettoyage de la cuisinière - Extérieur (suite)

Egouttoir

Retirez les brûleurs. Retirez ensuite les bacs d'égouttage. Pour de meilleurs résultats, nettoyez les bacs d'égouttage à la main. Placez-les dans un récipient couvert (ou un sac en plastique) contenant 1/4 de tasse d'ammoniaque pour décoller les tâches. Rincer à l'eau propre et polir avec un chiffon doux et propre.

Les égouttoirs peuvent également être nettoyés dans un lave-vaisselle.

Nettoyez souvent la zone sous les égouttoirs. La salissure accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu..

Ne couvrez pas les bacs d'égouttement avec du papier aluminium. L'utilisation d'une feuille si près du réceptacle pourrait causer un choc, un incendie ou des dommages à la cuisinière

NOTE: Si votre table de cuisson est équipée de bacs d'égouttage argentés brillants, ne les nettoyez pas dans le four autonettoyant. Des dommages permanents à la finition peuvent se produire.

Si votre table de cuisson est équipée de bacs d'égouttage recouverts de porcelaine noire ou grise, ils peuvent être nettoyés au four pendant le cycle d'auto-nettoyage. Avant de commencer un cycle d'auto-nettoyage, retirez toute saleté des plateaux d'égouttement et placez-les sur les grilles revêtues de porcelaine. Ne placez pas les égouttoirs directement sur le fond du four. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et les bacs d'égouttement refroidis, essuyez-les avec un chiffon humide pour éliminer les cendres ou résidus restants.

Four

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie du four.

Intérieur du four.

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant un processus de nettoyage à la vapeur.

Les renversements de marinades, jus de fruits, sauces tomates et liquides contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés dès que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyants à four, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier ou de tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour les saletés sur le fond du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, tel que Bar Keepers Friend®, avec une éponge anti-rayures. Veillez à ne pas appliquer de nettoyants abrasifs ou d'éponges sur la vitre de la porte, car cela pourrait rayer le revêtement réfléchissant. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse ou de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

Extérieur du four

N'utilisez pas de nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ou de poudres nettoyantes à l'intérieur ou à l'extérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

Grille du four

Toutes les grilles peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier.

Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur sert à nettoyer la saleté légère de votre four. Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Commencez avec le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et la saleté du four.
3. Versez 1/2 tasse d'eau dans le fond du four
4. Fermez la porte.
5. Tournez le bouton de température du four sur Chaud.
6. Réglez une minuterie pour 2 minutes 1/2. Quand le temps est fini, tournez le bouton de température du four sur Off.
7. Réglez la minuterie sur 27 minutes pour permettre au four de refroidir.

N'ouvrez pas la porte pendant le nettoyage à la vapeur. À la fin du cycle, absorber l'eau restante et essuyer la saleté ramollie par l'humidité des parois et de la porte du four.

Les renversements de marinades, jus de fruits, sauces tomates et liquides contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés dès que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

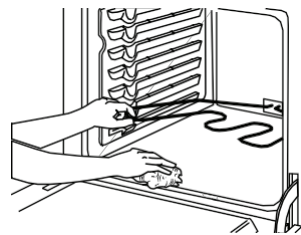
Après avoir nettoyé les grilles, utilisez un chiffon doux ou un essuie-tout puis les frotter avec une petite quantité d'huile végétale sur les bords gauche et droit de la grille. Cela garantira que celles-ci sont faciles à glisser et à sortir du four

Four (suite)

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou l'élément de gril. Toute les saletés brûlent lorsque les éléments sont chauffés.

Pour nettoyer le plancher du four, soulevez délicatement l'élément de cuisson. Nettoyez le plancher du four avec de l'eau chaude savonneuse



Soulevez doucement l'élément de cuisson

Nettoyage de la table de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Utilisez UNIQUEMENT le nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour maintenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, procédez comme suit :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®. Cela aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation quotidienne du nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® aidera à conserver l'aspect neuf de la table de cuisson.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® directement sur la table de cuisson.

4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage CERAMA BRYTE® pour les tables de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.



Nettoyez votre table de cuisson après chaque déversement. Utilisez le nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

5. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus de nettoyage. Pas besoin de rincer.

NOTE: Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer à fond.

Résidu Brûlé

NOTE: Des dommages à la surface de votre verre peuvent survenir si vous utilisez des éponges à récurer autres que ceux recommandés.

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étaler quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone des résidus brûlés.
3. À l'aide de l'éponge de nettoyage CERAMA BRYTE® inclus pour les tables de cuisson en céramique, frotter la zone de résidus, en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus si nécessaire.

5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et une serviette en papier.

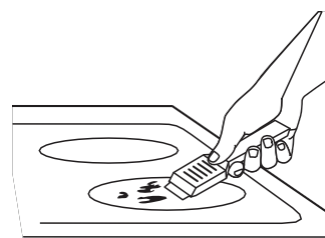


Utilisez une éponge de nettoyage | CERAMA BRYTE® pour les tables de cuisson en céramique.

Nettoyage de la table de cuisson en verre (suite)

Résidu important et brûlé

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul angle à un angle d'environ 45 ° contre la surface du verre et grattez la saleté. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le racloir afin d'éliminer les résidus.
3. Après avoir gratté avec le grattoir, étendre quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la surface brûlée. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour éliminer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus éliminés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et une serviette en papier.



Le grattoir en céramique CERAMA BRYTE® et toutes les fournitures recommandées sont disponibles via notre centre de pièces. Voir les instructions dans la section "Pour commander des pièces" à la page suivante.

NOTE: N'utilisez pas de lame émoussée ou ternie.

Marques et rayures métalliques

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et les poêles sur votre table de cuisson. Elles laisseront des marques de métal sur la surface de la table de cuisson.

Ces marques sont retirable à l'aide du nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® avec l'éponge CERAMA BRYTE® pour les tables de cuisson en céramique.

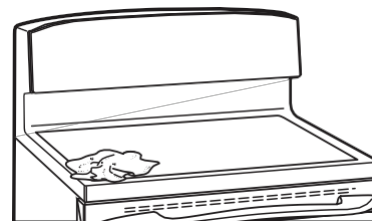
2. Si les casseroles recouvertes d'aluminium ou de cuivre sont laissés bouillir à sec, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

Cela devrait être retiré immédiatement avant de chauffer à nouveau ou la décoloration peut être permanente.

NOTE: Vérifiez soigneusement le fond des casseroles pour voir s'il n'y a pas de rugosité susceptible de rayer la table de cuisson.

Joint de table de cuisson

Pour nettoyer le joint de la table de cuisson sur les bords de la vitre, déposez un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Dommages causés par les déversements de sucre et le plastique fondu

Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination des substances chaudes afin d'éviter des dommages permanents à la surface du verre. Les renversements de sucre (comme les gelées, le caramel, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de la table de cuisson (non couverte par la garantie) à moins que le déversement ne soit encore chaud. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination des substances chaudes.

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

N'utilisez pas de lame émoussée ou ternie.

1. Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. Porter un gant de cuisine :
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un bord (grattoir CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop) pour déplacer le déversement dans un endroit frais sur la table de cuisson.
 - b. Retirez 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 soit refroidie.
4. N'utilisez plus les brûleurs avant que tous les résidus aient été complètement éliminés.

NOTE : Si des piqûres ou une indentation dans la surface du verre ont déjà eu lieu, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, le service sera nécessaire.

Porte et tiroir

Nettoyage de la porte du four

Nettoyage de l'intérieur de la porte

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

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

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

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

Tiroir de rangement amovible (sur certains modèles)

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

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

Votre tiroir de rangement peut comporter des glissières en plastique (illustrées à droite) ou des rails métalliques. Suivez les instructions de retrait et de remplacement respectives pour la configuration de votre modèle.

Nettoyage de l'extérieur la porte

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

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

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

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

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

Retrait du tiroir de stockage :

1. Tirez sur le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Continuer à tirer le tiroir jusqu'à ce qu'il soit détaché du four.

Remplacement du tiroir de stockage :

1. Reposez le rail du tiroir gauche autour du guide du rail intérieur gauche et faites-le glisser légèrement.
2. Placez le rail de tiroir droit autour du guide de rail droit interne et faites-le glisser légèrement.
2. Faites glisser le tiroir à fond

Lumière du four

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE CHOC OU DE BRÛLURE: Avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'alimentation électrique de la plage du fusible principal ou du panneau du disjoncteur. Ne pas le faire peut entraîner un choc électrique ou une brûlure.

ATTENTION

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

Remplacement de la lumière du four

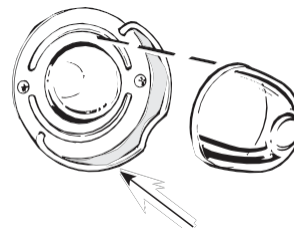
Veillez à laisser le couvercle de la lampe et l'ampoule refroidir complètement.

Pour retirer le couvercle :

1. Mettez une main sous le couvercle pour qu'il ne tombe pas lorsqu'il est relâché. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement le porte-cache-fil. Soulevez le couvercle. Ne retirez aucune vis pour retirer le couvercle.
2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts.

Pour remplacer le couvercle:

1. Placez-le dans la rainure du récipient à lumière. Tirez le fil vers le centre du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Connectez le courant électrique à la cuisinière.



Porte-cache

Porte du four

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

Pour retirer la porte:

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez sur la charnière, verrouillez-la et éloignez-la du cadre de la cuisinière jusqu'à la position déverrouillée.
3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près du haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 pouces (15 cm) du cadre de la cuisinière.
5. Soulevez la porte et éloignez-la de la cuisinière jusqu'à ce que les deux bras de charnière soient dégagés des fentes du châssis.

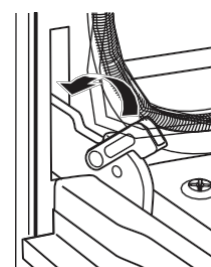
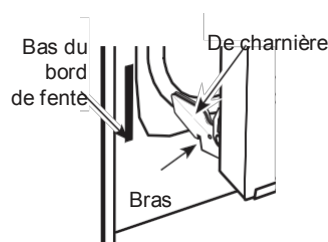


Pour remplacer la porte :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte près du haut.
2. Avec la porte dans le même angle que la position de retrait, posez l'encoche sur la face inférieure du bras de la charnière gauche sur le bord inférieur de la fente de la charnière gauche. L'encoche du bras de la charnière doit être complètement insérée dans le fond de la fente. Répétez pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches au bas des bras de charnière ne sont pas

Tirez sur la charnière pour déverrouiller

Position de retrait



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

Appuyer sur la charnière pour verrouiller

correctement positionnées sur le bord inférieur de la fente. Soulevez la porte de la cuisinière et répétez l'étape précédente.

4. Poussez les verrous de la charnière vers la cavité de la gamme et vers la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

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

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

Problème	Cause possible	Que faire
	Ustensile de cuisine inappropriée utilisée.	Utilisez des casseroles plates et correspondant au diamètre du brûleur sélectionné.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Couvrir la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
La bobine des brûleurs ne fonctionne pas correctement	Les brûleurs ne sont pas bien branchés.	Avec les commandes désactivées, vérifiez que le brûleur est complètement branché dans la prise.
	Les contrôles sont réglés incorrectement.	Vérifiez que le contrôle correct est défini pour le brûleur que vous utilisez.
	Les égouttoirs ne sont pas bien fixés dans la table de cuisson.	Avec les commandes désactivées, vérifiez que le bac de récupération est dans le renfoncement de la table de cuisson et que l'ouverture du bac s'aligne avec le réceptacle.
	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Le capuchon du capteur de la technologie Sensi-Temp est trop sale.	Nettoyez le capuchon du capteur de la technologie Sensi-temp.
	Capuchon du capteur Sensi-Temp coincé ou ne fléchira pas.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement. Remplacez la bobine du brûleur avec seulement la pièce de remplacement exacte.
Les brûleurs ne fonctionnent pas correctement	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles sont réglés incorrectement..	Vérifiez que le contrôle correct est défini pour le brûleur que vous utilisez
Le brûleur cesse de briller lorsqu'elle est tournée vers un réglage inférieur	L'appareil est toujours allumé et chaud.	C'est normal
Égratignures (peuvent apparaître sous forme de fissures) sur la surface vitrée de la table de cuisson	Méthodes de nettoyage incorrectes utilisées.	Les rayures ne sont pas retirables. Les petites rayures deviendront moins visibles avec le temps à la suite du nettoyage.
	Ustensiles de cuisine à fond rugueux sont utilisés ou des particules grossières (sel ou sable) étaient entre l'ustensile et la surface de la table de cuisson. L'ustensile de cuisine a été glissé sur la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures recommandées. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine à fond lisse.
Zones de décoloration sur la table de cuisson	Les débordements de été nettoyés avant la prochaine utilisation.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson en verre.
	Surface chaude sur un modèle avec une table de cuisson de couleur claire.	C'est normal. La surface peut sembler décolorée quand elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra avec le refroidissement du verre.
Plastique fondu à la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la table de cuisson chaude.	Reportez-vous à la section Risque de surface de verre pour dommages permanents dans la section Nettoyage de la table de cuisson en verre.
Piqûre (ou indentation) de la table de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la table de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.
Cyclage et arrêt fréquents des brûleurs	Ustensile de cuisine inappropriée utilisée.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson plats pour minimiser le nombre de cycles.
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Quelque chose ne va pas avec les réglages de température ?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de celui de votre ancien four et peut donc cuire différemment de votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures de votre recette. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler vous-même la température en fonction de vos préférences de cuisson. NOTE: Cet ajustement affecte les températures de cuisson; cela n'affectera pas le gril.

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

Problème	Cause possible	Que faire
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 de niveau.	Voir la section Modes de cuisson et le guide de cuisine.
	Mauvais ustensiles de cuisine ou de taille inadéquate utilisés.	Voir la section ustensile de cuisine.
	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four.
	Substitution des ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat de la recette.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de grill approprié.
	Position incorrecte de la grille utilisée.	Voir le guide de cuisson pour des suggestions de position de grille
	Aliments cuits dans une poêle chaude.	Assurez-vous que les ustensiles sont froids.
	Ustensile de cuisine non adaptée à la cuisson au gril.	Utilisez une casserole spécialement conçue pour la cuisson au gril.
	La feuille d'aluminium utilisée sur la lèchefrite et la grille n'a pas été correctement installée et fendue comme recommandé.	Si vous utilisez du papier aluminium, conformez-vous aux fentes du moule.
Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible	Préchauffez le gril pendant 10 minutes.	
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section Commandes du four ou réglez le thermostat.
Le four ne fonctionne pas ou ne semble pas fonctionner	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez 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 Commandes du four.
Son "crépitant" ou "éclatant"	Ceci est le son du métal chauffant et refroidissant pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un bruit de "claquement" lors de l'utilisation de mon four??	Votre cuisinière fait fonctionner les éléments chauffants en allumant et en éteignant les relais pour maintenir la température du four.	C'est normal.
Le tiroir de rangement ne se ferme pas	Le cordon d'alimentation peut obstruer le tiroir situé dans la partie inférieure de la cuisinière.	Repositionnez le tiroir et le cordon d'alimentation. Voir les instructions de retrait du tiroir de stockage dans la section Entretien et nettoyage de la gamme.
	Le support du tiroir arrière se trouve sur le rail de guidage.	Repositionnez le tiroir. Voir Porte et tiroir dans la section Entretien et nettoyage.
La porte du four est de travers	La porte est hors de position.	Comme la porte du four est amovible, elle se dégage parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, appuyez sur le coin supérieur.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrer ou remplacer l'ampoule.
	Le voyant de fonctionnement du commutateur est cassé	Appelez le service.
Fumée excessive pendant la cuisson au gril	Nourriture trop proche de l'élément du brûleur.	Abaissez la position de la grille.
Forte odeur	Une odeur provenant de l'isolation autour de l'intérieur du four est normale les premières fois que le four est utilisé.	Ceci est temporaire et disparaîtra après plusieurs utilisations ou un cycle autonettoyant.
Le verre de la porte de mon four semble être "teinté" ou avoir une couleur "arc-en-ciel". Est-ce défectueux ?	Non. La vitre du four interne est recouverte d'une barrière thermique qui renvoie la chaleur dans le four pour empêcher la perte de chaleur et garde la porte extérieure au frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certaines lumières ou certains angles, vous pouvez voir cette teinte ou couleur de l'arc-en-ciel.

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

Problème	Cause Possible	Que faire
Parfois, le four prend plus de temps pour préchauffer à la même température	Ustensile de cuisine ou nourriture au four.	Les ustensiles ou les aliments dans le four font que le four prend plus de temps à préchauffer. Retirez les éléments pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grille dans le four.	Si vous ajoutez plus de grilles au four, le four mettra plus de temps à préchauffer. Retirez quelques grilles.
Les grilles de four sont difficiles à glisser	Les grilles brillantes et argentées ont été nettoyées dans un cycle autonettoyant.	Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une serviette en papier et essuyez les bords des grilles avec le papier essuie-tout. Ne pas vaporiser avec Pam® ou d'autres pulvérisations de lubrifiant.
Le tiroir ne glisse pas en douceur	Le tiroir n'est pas aligné.	Déployez complètement le tiroir et poussez-le à fond dans Voir porte et tiroir dans la section Entretien et nettoyage.
	Le tiroir est surchargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduire le poids. Redistribuer le contenu du tiroir.
Vapeur provenant du trou d'évaporation	Lors de l'utilisation du four, il est normal de voir de la vapeur sortir des aérations du four. À mesure que le nombre de grilles ou la quantité de nourriture à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente.	C'est normal.

Garantie Limitée de la Cuisinière Électrique Électroménagers GE

GEAppliances.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de Réparation de la Manufacture, ou un technicien autorisé du service aux consommateurs. Pour fixer un service d'entretien en ligne, visitez-nous au electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service ou appelez Électroménagers GE au 1.800.561.3344. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lorsque vous appelez pour un service d'entretien.

Le service d'entretien de votre appareil peut exiger l'utilisation de port de données intégrées pour les diagnostics. Le service d'entretien de votre appareil peut exiger l'utilisation de port de données intégrées pour les diagnostics. Ceci donne au technicien en réparation de la manufacture Électroménagers GE la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide Électroménagers GE à améliorer ses produits en fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Électroménagers GE, veuillez informer votre technicien de ne pas soumettre les données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

Pour une période de	MC Commercial Inc. remplacera
Un an À partir de la date d'achat d'origine	Quelconque pièce de la cuisinière qui tombe en panne due à un vice des matériaux ou de fabrication. Pendant cette garantie limitée d'un an , Électroménagers GE fournira, gratuitement , toute la main-d'oeuvre et tout l'entretien à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce qui n'est pas couvert par MC Commercial Inc.:

- Les visites à votre domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison, ou un entretien incorrect.
- Une défectuosité du produit s'il a été malmené, mal utilisé, modifié ou utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé commercialement.
- Les dommages à la surface de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyeurs excepté les crèmes et tampons nettoyeurs recommandés.
- Les dommages à la surface de cuisson en verre causés par les débordements endurcis de substances collantes ou plastique fondu qui ne sont pas nettoyés en accord avec les indications dans le manuel complet.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réenclenchement du disjoncteur.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages à la finition, tels que la rouille de surface, la ternissure, ou les petits défauts non rapportés à l'intérieur de 48 heures après la livraison.
- Les dommages accidentels ou indirects causés par les possibles défectuosités de cet appareil.
- Les dommages causés après la livraison.
- Les produits auxquels il n'est pas possible d'accéder pour effectuer le service d'entretien nécessaire.
- L'entretien pour réparer ou remplacer les ampoules, sauf les lampes à DEL.
- L'immersion ou la falsification des brûleurs de surface à bobines avec la Technologie Sensible à la Température.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et exclusif recours est la réparation du produit fournie par cette garantie limitée. Toutes garanties, y compris les garanties implicites de garantie de qualité marchande ou de convenance pour un but particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur original et à tout propriétaire subséquent pour les produits achetés en vue d'un usage domestique à l'intérieur des Canada. Si le produit se trouve dans une région où le service par un Agent Autorisé Électroménagers GE n'est pas disponible, vous pourriez être responsable d'assumer les frais de déplacement ou vous pourriez être requis d'apporter le produit à un emplacement de Service Autorisé Électroménagers GE pour son entretien. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition ou appels de service nécessitant une visite à domicile.

Certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accidentels ou indirects. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre état, communiquez avec l'office de la protection du consommateur de votre région ou de votre état ou avec le ministre de la justice de votre état.

Garant: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7R 5B6

Garanties Prolongées: Achetez une garantie prolongée Électroménagers GE et apprenez au sujet des rabais spéciaux qui sont disponibles pendant que votre garantie est encore en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne n'importe quand

electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee

ou en téléphonant au 1-800-561-3344 pendant les heures normales de bureau. Les services Électroménagers GE seront toujours disponibles après l'expiration de votre garantie.

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

Accessoires

À la recherche de 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 Assistance aux consommateurs pour obtenir des numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants et plus sont disponibles:

Accessoires

Petite poêle à griller (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Pièces

Grille de four

Brûleurs de
four

Ampoules

Les fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine™ pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareils en acier inoxydable CERAMA
BRYTE®

Plaquettes de nettoyage CERAMA BRYTE® pour surface
de cuisson en céramique

Nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA
BRYTE®

Kit de raclage en vitrocéramique CERAMA

BRYTE® (le kit comprend de la crème et un
grattoir de table de cuisson)

Support consommateur

Site Web GE Appliances

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

Enregistrez votre appareil

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

Horaires

Le service de réparation expert GE Appliances est à deux pas de votre porte. Allez en ligne et planifiez votre service à votre convenance n'importe quel jour de l'année **GEAppliances.ca** ou appelez le 1-800.561.3344 pendant les heures normales de travail

Prolongations de garantie

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

Connectivité à distance

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

Pièces et accessoires

Les personnes qualifiées pour entretenir leurs propres appareils peuvent avoir des pièces ou des accessoires envoyés directement à leur domicile (Les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne aujourd'hui 24 heures par jour. Aux États-Unis: GEApplianceparts.com ou par téléphone au 877.959.8688 pendant les heures de bureau normales

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

Nous contacter

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

Aux États-Unis: directeur général, relations clients | MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7R 5B6 GEAppliances.ca