

Cuisinières à Induction Électrique

Merci! ... pour votre achat d'un appareil de marque Électroménagers GE.

Enregistrer Votre Appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!

www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager/

L'enregistrement du produit en temps opportun permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, si ce besoin survient. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Pour un manuel complet en anglais et Français visitez

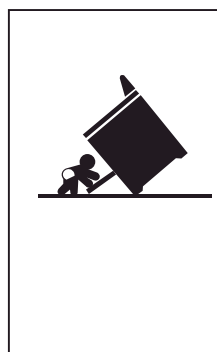
For a full manual in English an French vist

www.electromenagersge.ca

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

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

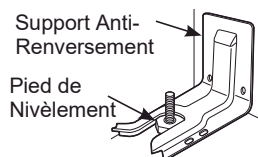
DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Danger de Renversement

- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-renversement au mur ou au sol.
- Enclenchez la cuisinière au support anti-renversement en glissant la cuisinière vers l'arrière afin que le pied soit enclenché.
- Réenclenchez le support anti-renversement si la cuisinière a été déplacée.
- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.



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 vérifier si le support est installé et correctement enclenché, vérifiez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est enclenché

dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou panneau de protection peut être enlevé pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-renversement soit fixé fermement au sol ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière pour que le pied de nivellement arrière soit sous le support anti-renversement.

Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou n'importe quelle autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-renversement est correctement réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces instructions peut entraîner le renversement de la cuisinière et peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

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

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la Section 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection satisfaisante contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous forme de fréquences radio 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 précise. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de rectifier l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

▲ MISE EN GARDE Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent être prudentes lorsqu'elles utilisent ou se tiennent près d'un appareil à induction lorsqu'il fonctionne. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque au sujet de votre situation particulière.

- Utilisez cet appareil seulement pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Faites installer et mettre à la terre correctement votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout ajustement ou entretien doit être effectué par un installateur qualifié ou un technicien d'entretien. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique de la maison à partir du panneau de distribution en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Ne laissez pas d'enfants 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.

- ▲ 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 grimpaient 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 pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
 - Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
 - Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter qu'il ne s'enflamme.
 - Si un élément chauffant, soit sur un brûleur de surface ou dans le four, développe une tache lumineuse ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de la cuisinière. 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. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.
- Ne touchez pas les brûleurs de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ni ne laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface, les surfaces à proximité des brûleurs de surface ou n'importe quelle surface intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. Les surfaces 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 fentes autour de la porte du four.
 - Ne chauffez pas de récipients d'aliments fermés. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
 - 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, incendie ou des coupures peuvent se produire. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
 - 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 www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
 - Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la renverser causant des blessures graves ou la mort.

▲ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DU FOUR

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

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des maniques, des draps, des vêtements 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.

▲ 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 jamais soulever 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. Si nécessaire, utilisez un produit chimique multi-usage 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.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à feu moyen ou vif. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- 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.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent brisées à cause de changement soudain 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 préparez des aliments flambés sous la hotte, mettez la hotte en marche.

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE

- Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre de la surface de cuisson conservera la chaleur après que les commandes aient 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 couteaux, instruments coupants, bagues ou autres bijoux, et rivets sur les vêtements.
 - Utilisez le Nettoyant pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un Tampon Nettoyant CERAMA BRYTE® 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 nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- NOTE :** Les débordements collants sont une exception. 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

- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- 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.
- 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.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de pierre à pizza ou de cuisson, ou aucun type de papier d'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 électrique, de fumée ou d'incendie.
- Ne laissez pas d'objets sur la surface de cuisson près de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer entraînant un risque d'incendie ou de brûlures.
- 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.

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à de hautes températures, assez pour consumer les résidus d'aliments dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le programme d'autonettoyage. Gardez les enfants loin du four durant le programme d'autonettoyage. Le non-respect de ces consignes peut causer des brûlures.
 - Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, enlevez les poêles, les grilles de four métalliques brillantes et autres ustensiles du four. Seulement les grilles de four recouvertes de porcelaine grise peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres articles, tels que lèchefrites ou bols.
 - Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus d'aliments du four. Une quantité excessive de graisse peut prendre feu menant à des dommages à votre domicile par la fumée.
 - Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites faire l'entretien par un technicien qualifié.
 - Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prenez soin de ne pas froter, endommager ou bouger le joint de porte.
 - N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant commercial pour le four ou couche protectrice pour four de quelque partie du four.
- IMPORTANT:** La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par quelque cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
- Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

Utiliser Votre Nouvel Appareil

NOTE : Enlevez tout l'emballage protecteur avant de faire fonctionner le four.

Le manuel complet pour votre produit inclus des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez au manuel en cherchant le numéro de modèle de votre appareil au www.electromenagers.ca/fr/.

Bruleurs de Surface - Modèles avec Boutons

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'INCENDIE:** Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à feu moyen ou vif. 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.

Tout au long de ce guide, les fonctions et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

Comment régler

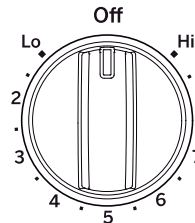
Enfoncez le bouton et tournez dans un sens ou l'autre jusqu'à la position que vous voulez.

Une lumière ON (ALLUMÉ) indicatrice de surface luit lorsque n'importe quel bruleur de surface est allumé.

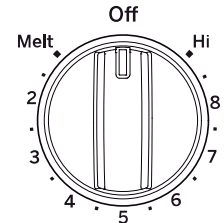
Pour les superficies de surface de cuisson en verre:

Une lumière indicatrice de **SURFACE DE CUISSON CHAUDE:**

- s'allumera lorsque l'élément est chaud au toucher.
- restera allumée même après que l'élément soit éteint.
- restera allumée jusqu'à ce que l'élément soit refroidi à approximativement 150° F.



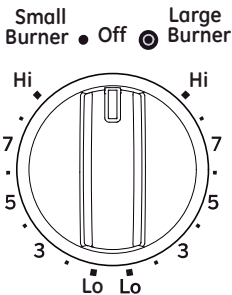
À Off (Éteint) et Hi(Vif) la commande fait un déclic en position. Vous pouvez entendre de légers bruits de cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée. Assurez-vous de tourner le bouton de commande à OFF (ÉTEINT) lorsque vous avez terminé de cuisiner.



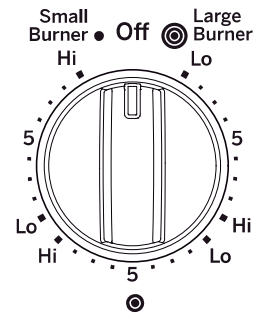
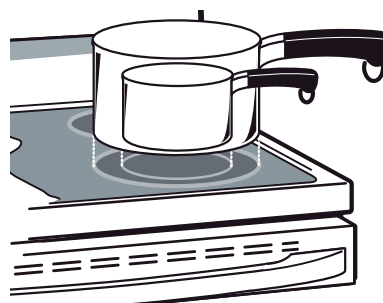
La position **Melt (Fondre)** (sur certains modèles) fera fondre le chocolat et le beurre.

Bruleurs de Surface Doubles et Triples et Boutons de Commande (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.



Seulement les modèles avec un élément de surface à deux anneaux.



Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

Utiliser la Zone de Réchauffement (sur certains modèles)

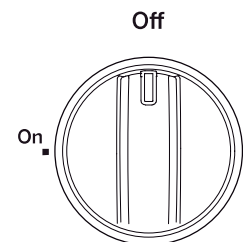
⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE: Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140°F.

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures. La **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, située à l'arrière centre de la surface en verre, gardera chauds à température de service, les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds. Ne pas utiliser pour chauffer des aliments froids. Mettre des aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper. La température initiale, le type et la quantité d'aliments, le type de poêle, et le temps affecteront la qualité des aliments.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous envelez des aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, puisque la batterie de cuisine et les plaques seront chaudes.



Bruleurs de Surface - Modèles Sans Bouton

NOTE : Tout emballage protecteur doit être enlevé de toutes les parties. Il ne peut être enlevé s'il est cuit dessus.

Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

Le cycle du bruleur de surface s'allumera et s'éteindra pour maintenir la position de commande sélectionnée.

Ceci est normal.

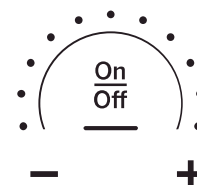
Pour les superficies de surface de cuisson en verre:

Une lumière indicatrice de **SURFACE DE CUISSON CHAUDE**:

- s'allumera lorsque l'élément est chaud au toucher.
- restera allumée même après que l'élément soit éteint.
- restera allumée jusqu'à ce que l'élément soit refroidi à approximativement 150°F.

Pour Allumer un Bruleur de Surface :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**, puis pressez la touche **+** ou **-**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position de la puissance désirée.
3. Pour les bruleurs de surface doubles et triples, pressez la touche **Burner Size (Taille du Bruleur)** pour sélectionner la taille du bruleur désirée.

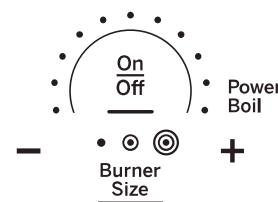
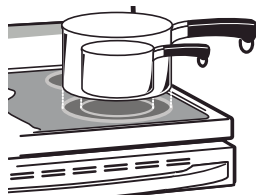


Pour Éteindre un Bruleur de Surface:

Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**.

Bruleurs de Surface Doubles et Triples (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.



Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

Sonde de Cuisson de Précision (Quelques modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Suivez les instructions appropriées pour une cuisson sous vide pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. La sonde de cuisson de précision fonctionne avec votre cuisinière pour contrôler précisément la température du bain-marie pour la cuisson sous vide et activités similaires. Voir le guide complet de l'utilisateur au www.electromenagersge.ca/fr/ pour les détails et instructions d'utilisation.

Utiliser la Zone de Réchauffement (Quelques modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140°F.

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures.

La zone de réchauffement est située à l'arrière centre de la surface de cuisson.

Mettez en marche la zone de réchauffement au paramètre HI (VIF), MED (MOYEN), ou LOW (DOUX).

Une lumière indicatrice de surface allumée s'illuminera lorsque quelconque bruleur de surface est allumé.

Pour davantage de détails concernant la zone de réchauffement, veuillez voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca/fr/.

Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre

Résidus Brulés

- Laissez la surface de cuisson refroidir.
- Après avoir gratté avec le grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brulés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour enlever tout résidu restant.

Dégât Collant de Débordement et Plastique Fondu

- Les débordements collants (tel que gelées, caramel mou, bonbon, sirops) ou plastiques fondus peuvent causer des piqûres sur la superficie de votre surface de cuisson à moins que le débordement soit enlevé pendant qu'il est encore chaud.
- En portant une manique :
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant (nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®) pour déplacer le débordement vers une zone froide sur la surface de cuisson.
 - b. Enlevez le débordement avec des essuie-mains.

Commandes du Four

Pour les informations complètes à propos des commandes du four, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca/fr/.

Start/Enter (Démarrer/Entrer) : Doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

Clock (Horloge) : Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings (Paramètres)** et sélectionnez horloge. Suivez les instructions pour régler l'horloge.

Cook Time (Temps de Cuisson) : Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez le pavé numérique pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Cook Time (Temps de Cuisson)**. Utilisez le pavé numérique pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start/Enter (Démarrer/Entrer)**. Le temps de cuisson n'est pas disponible avec tous les modes.

Timer (Minuterie) : Fonctionne comme une minuterie compte

à rebours. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** et le pavé numérique pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start/Enter (Démarrer/Entrer)**. Le four continuera de fonctionner lorsque la minuterie terminera. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**.

Delay Time (Heure Différée) : Retarde lorsque le four se mettra en marche. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré. Utilisez le pavé numérique pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time (Heure Différée)**. Utilisez le pavé numérique pour programmer l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche, puis appuyez sur **Start/Enter (Démarrer/Entrer)**. L'heure différée n'est pas n'est pas disponible avec tous les modes.

Fonctions Spéciales

Pour d'autres fonctions spéciales telles que le mode sabbat, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca/fr/.

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière.

Ajuster la Température du Four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four jusqu'à 35°F plus chaude ou 35°F plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte tous les modes de cuisson sauf le grillage. Appuyez sur la touche **Setting**

(Paramètre) et sélectionnez **Oven Adjustment (Réglage du Four)**. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner plus ou moins de chaleur. Une fois que le paramètre est réglé, appuyez sur **Save (Sauvegarder)**.

Modes de Cuisson et Recommandations

Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats. Les modes listés ci-dessous ne sont pas disponibles dans tous les fours. Pour une liste complète de modes et un guide de cuisson avec les positions recommandées des grilles, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca/fr/.

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

Bake (Cuisson) : Utilisez ce mode pour une cuisson générale sur une seule grille. Placez les aliments approximativement au centre du four.

Convection Bake (Cuisson à Convection) : Utilisez ce mode pour cuire sur de multiples grilles. Votre four est équipé d'une Conversion Automatique des Recettes, donc il n'est pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode.

Convection Roast (Rôtir à Convection) : Utilisez ce mode pour rôtir des viandes ou légumes. La Conversion Automatique des Recettes ne s'applique pas à ce mode.

Broil (Griller) : Utilisez ce mode pour griller des aliments. Grillez toujours avec la porte fermée. Pour un meilleur grillage ou dorure, placez les aliments plus près de l'élément de grillage.

Oven Probe (Sonde du Four) : Utilisez la sonde pour cuire des aliments à une température précise. Pour un meilleur grillage utilisez la position de la grille qui place les aliments plus près de l'élément.

Additional Modes (Modes Supplémentaires) :

Votre four peut avoir des modes de cuisson spécialisés supplémentaires. Appuyez sur Options pour explorer et voir le manuel complet pour les détails (sur certains modèles).

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.

Papier d'Aluminium et Revêtement à Four

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2" des parois du four pour empêcher une mauvaise circulation de la chaleur. Ne mettez jamais de papier aluminium sur le fond/plancher du four.

Nettoyer le Four

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer quelconque partie de la cuisinière. Pour les surfaces non énumérées ici, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca/fr/.

Nettoyage Manuel: N'utilisez pas de nettoyants à four, nettoyants abrasifs, détergents forts liquides, laine d'acier, tampon à recurer, ou poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et une solution aqueuse. Rincez avec de l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Mode d'Autonettoyage: Lisez les Instructions de Sécurité pour le Four Autonettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le Mode d'Autonettoyage. Les grilles autonettoyantes chauffent, vous ne serez pas capable de démarrer l'autonettoyage. Appuyez sur la touche **Self Clean (Autonettoyage)**. Utilisez le pavé numérique pour régler la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures et appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Pour un four modérément sale, faites fonctionner un cycle d'autonettoyage de 3 heures. Pour un four

extrêmement sale, faites fonctionner un cycle d'autonettoyage de 5 heures. Le four s'éteindra lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte ne déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi sous les températures de déverrouillage. Après que le four ait refroidi, essuyez les cendres du four.

Mode de Nettoyage à la Vapeur: La fonction de nettoyage à la vapeur est pour nettoyer des saletés légères. Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur)** puis appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes. Lorsque le cycle est terminé, épongez l'eau restante et essuyez les parois du four et la porte.

Accessoires

Vous Cherchez Quelque Chose de Plus?

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

Pour passer une commande, visitez-nous en ligne au : www.electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires (Canada)
1.800.661.1616 (Canada)

Les produits suivants et encore plus sont disponibles à un coût supplémentaire : Poêle-Gril, Grilles de Four et Provisions de nettoyage

Résolution de Problèmes

Pour des conseils additionnels de résolution de problèmes, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca/fr/.

Problème	Cause Possible	Que Faire
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas correctement ou le paramètre d'alimentation électrique clignote.	Une batterie de cuisine incorrecte est utilisée.	Mauvais type de poêle. Utilisez un aimant pour déterminer si votre batterie de cuisine est compatible avec l'induction. Utilisez une poêle plate compatible avec l'induction qui satisfait la taille minimale pour l'élément étant utilisé. Voir la section Taille et Forme de la Poêle dans le guide complet de l'utilisateur.
	La poêle est trop petite.	La taille de la poêle est en dessous de la taille minimale pour l'élément. Voir la section Taille et Forme de la Poêle dans le guide complet de l'utilisateur. Utilisez un élément plus petit.
	La poêle n'est pas positionnée correctement.	Centrez la poêle dans la zone de cuisson.
	La poêle n'est pas en plein contact avec la surface en verre.	La poêle doit être plate.
	Dans certaines régions, l'électricité (tension) peut être basse.	Couvrez la poêle avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont réglées incorrectement.	Assurez-vous que la commande est réglée correctement.
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Y a-t-il quelque chose qui ne va pas avec le réglage de la température?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre vieux four et par conséquent peut cuire différemment.	Lors des premières utilisations, suivez attentivement les durées et températures dans vos recettes. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour satisfaire vos préférences spécifiques de cuisson. NOTE : Ce réglage affecte les températures de Bake (Cuisson); il n'affectera pas Broil (Griller) ou Clean (Nettoyer).
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four nécessite un ajustement.	Voir la section Fonctions Spéciales.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	La lumière de fonctionnement de la touche est brisée.	Appelez pour un service d'entretien
Le four ne s'autonettoie pas	La température est trop élevée pour régler une opération d'autonettoyage.	Laissez refroidir le four et réglez les commandes.
	Les commandes du four sont réglées incorrectement.	Voir la section Nettoyer le Four.
Fumée excessive pendant le cycle de nettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche Cancel/Off (Annuler/Éteindre) . Attendez jusqu'à ce que la lumière LOCKED (VERROUILLÉ) s'éteigne. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Essuyez l'excès de saleté et réglez le cycle de nettoyage.
La porte du four n'ouvre pas après un cycle de nettoyage.	Le four est trop chaud.	Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage.

Merci ... pour votre achat d'un appareil de marque GE!

Enregistrer Votre Appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!

<http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager>

L'enregistrement du produit en temps opportun permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, si ce besoin survient. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Garantie de la Cuisinière Électrique GE

electromenagersge.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 www.electromenagersge.ca, ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les 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. Ceci donne au technicien en réparation de la manufacture GE la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide GE à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à GE, veuillez informer votre technicien de ne pas soumettre les données à GE au moment de la réparation.

Pour une période d'un an à partir de la date d'achat d'origine, MC Commercial Inc. fournira 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, MC Commercial Inc. fournira également, gratuitement, toute la main-d'œuvre 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 nettoyants excepté les crèmes et tampons nettoyants 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 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'inférieur de 48 heures après la livraison.
- Les dommages accidentels ou indirects causés par les défectuosités possibles 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.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, sauf les lampes à DEL.

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 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 Commercial Inc. Burlington, ON, L7R 5B6.

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