



Cuisinières à électriques RANGES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

MODE D'EMPLOI

- Eléments de surface 8
- Ustensiles pour les tables de cuisson. 10
- Commandes du Four 11
- Paramètres 12
- Mode Sabbat 13
- Grilles 14
- Papier d'aluminium ou autres Revêtements de Four 15
- Modes de Cuisson 16
- Guide de Cuisine 18

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyage de la cuisinière - Extérieur. 19
- Nettoyage de la cuisinière - Intérieur 20
- Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . 21
- Lumière du four. 23
- Porte du four 23

DÉPANNAGE 24

GARANTIE 26

ACCÉSSOIRES 27

SERVICE À LA CLIENTÈLE 28

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

JCS830

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

N° de modèle _____

N° de série _____

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

ANGLAISE
Vous trouverez une version anglaise sur le site: website.GEAppliance.ca

MERCI D'INCLUIR LES ELECTROMENAGERS GE DANS VOTRE MAISON.

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

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

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

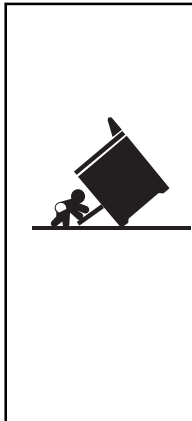


GE APPLIANCES

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

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

CONSEILS ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

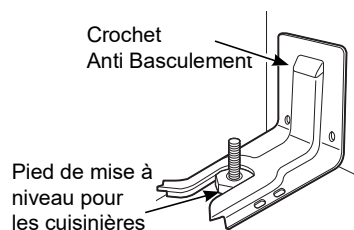
Pour les cuisinières pose-libre ou encastrables

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

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

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

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



Cuisinières intégrables et encastrables

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SECURITÉ GÉNÉRALE

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

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

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

▲ AVERTISSEMENT GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

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

- **▲ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieur du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont foncées.

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

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

▲ AVERTISSEMENT ÉLOIGNEZ TOUS MATERIAUX INFLAMMABLES DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR (Suite.)

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

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

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

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

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

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cuisinières – Modèles avec Boutons de Commande

⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE D'INCENDIE:** Ne jamais laissez la cuisinière sans surveillance quand les plaques de cuisson sont en moyenne ou haute chaleur. Eloignez les objets inflammables de la table de cuisson. Éteignez tous les boutons une fois terminé de cuisiner. Le non-respect des consignes peut résulter en un incendie, blessures graves ou la mort. A travers le guide d'utilisateur, les caractéristiques et images peuvent varier de votre modèle.

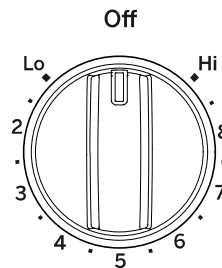
Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction jusqu'au réglage souhaité. Un voyant de surface s'allumera quand le bouton de commande sera enclenché.

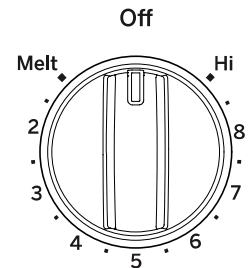
Pour la table de cuisson en verre/vitrocéramique:

Le voyant de surface chaude:

- S'allume quand l'élément est chaud au toucher.
- Reste allumé même après l'arrêt de l'élément.
- Brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température approximative de 65.5 °C (150 °F).



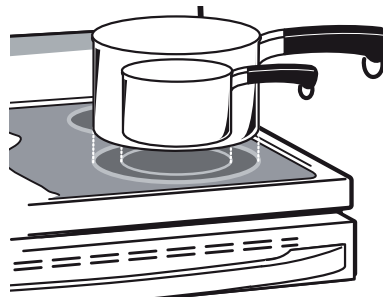
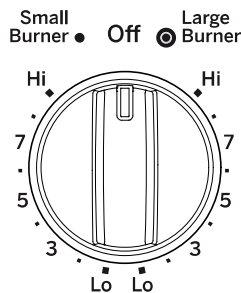
En position OFF et MAX (HI), le bouton de commande fera un clic une fois enclenché. Vous pouvez percevoir de légers bruits pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée. Assurez – vous d'éteindre le bouton sur la position OFF quand vous avez fini de cuisiner.



Commande Melt (Fonde) (sur certains modèles) fondra le chocolat ou le beurre.

Double Espaces de Cuisson et Bouton de Commandes (sur certains modèles)

L'espace de cuisson offre 2 ou 3 plaques de cuisson de tailles différentes pour sélectionner celle qui convient le mieux à l'ustensile de cuisine utilisé.



Modèles avec bouton à double commande

Utilisation de la zone de réchauffage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE: Les bactéries de la nourriture peuvent se développer à des températures en dessous de 60 °C (140°F).

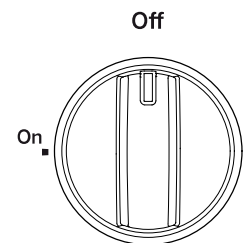
- Toujours commencer avec des aliments chauds. Ne pas utiliser la commande de réchauffage pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la commande de réchauffage pendant plus de 2 heures.

La **ZONE DE RÉCHAUFFAGE (WARMING ZONE)** qui est située au milieu et à l'arrière de la surface en verre, gardera vos aliments cuisines chaud pour les servir. Commencez toujours en y mettant des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments non cuits ou froids sur la **ZONE DE RECHAUFFAGE**, vous vous exposez à des maladies d'origine alimentaire. Tournez le bouton de commande sur la position ON. Pour les modèles utilisant les touches tactiles pour le control de la zone de réchauffage, veuillez-vous reporter à la section « Utilisation du four » pour plus d'information.

Pour obtenir les meilleurs résultats, tous les aliments places sur la **ZONE DE RECHAUFFAGE** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium.

La température initiale, ou la quantité de nourriture, le type de casserole, et le temps affecteront la qualité du produit. Vous devez toujours utiliser une poignée ou des gants de cuisine quand vous retirez des aliments de la **ZONE DE RECHAUFFAGE**, car les ustensiles de cuisine seront chauds.

REMARQUE: La surface de réchauffement ne s'allumera pas en rouge comme les éléments de cuisson.



Zone de Réchauffage

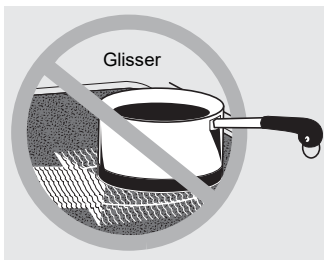
Utilisation des éléments radiants de surface (sur certains modèles)



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



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



À propos des éléments radiants de surface...

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

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

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

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

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

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

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

Limiteur de température

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

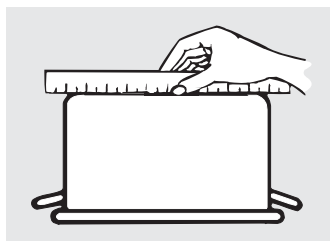
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

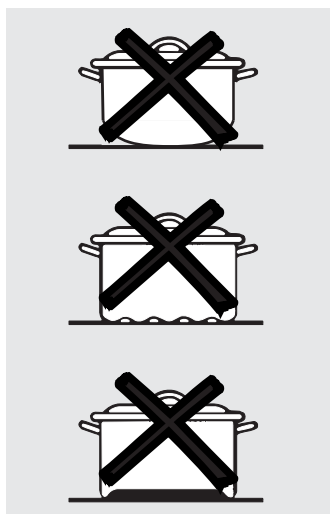
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

Sélection du type d'ustensile de cuisson pour les modèles à surface de cuisson en verre.

L'information ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles les plus performants pour les surfaces de cuisson en verre. Consultez l'encart concernant les ustensiles à utiliser pour les surfaces de cuisson à induction.



Vérifier que le fond des ustensiles est plat à l'aide d'une règle.



Les ustensiles dont le fond est arrondi, courbé, bombé ou déformé sont déconseillés.

Acier inoxydable:

Recommandé

Aluminium :

Ustensile lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium ressemblent parfois à des rayures sur la surface de cuisson, mais peuvent être facilement enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. Étant donné son bas point de fusion, l'aluminium léger ne devrait pas être utilisé.

Dessous en cuivre :

Recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui semblent être des égratignures. Ces résidus peuvent être éliminés, à condition de nettoyer la surface de cuisson immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide.

Le métal surchauffé peut se lier à une surface de cuisson en verre. Un ustensile au fond en cuivre qui surchauffe laisse un résidu permanent sur la surface de cuisson si ce dernier n'est pas nettoyé immédiatement.

Fonte émaillée:

Recommandée si le fond de l'ustensile dispose d'un revêtement

Acier émaillé:

Déconseillé

Chauffer des ustensiles à vide peut engendrer des dommages permanents au verre de la surface de cuisson. L'émail peut fondre et coller à la surface de cuisson vitrocéramique.

Vitrocéramique:

Déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

Grès:

Déconseillé

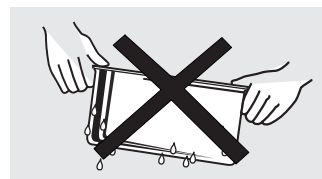
Résultats décevants. Rayera la surface.

Fonte:

Non recommandée, à moins d'avoir été spécialement conçue pour les surfaces de cuisson en verre.

Mauvaise conductivité et lente absorption de la chaleur. Rayera la surface de cuisson.

REMARQUE: Suivez toutes les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez un ustensile sur la surface de cuisson en vitrocéramique.



Ne posez pas d'ustensiles mouillés sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas de wok muni d'un support sur la surface de cuisson en verre.



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

Pour de meilleurs résultats

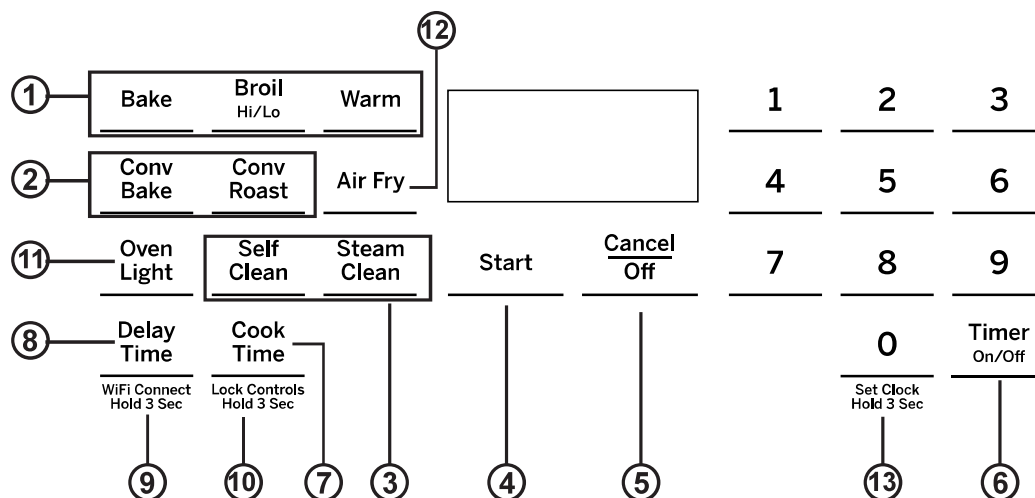
■ Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface.

■ N'utilisez pas de wok muni d'un support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.

■ Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour qu'ils soient bien en contact.

■ Certaines méthodes de cuisson nécessitent des ustensiles particuliers (autocuiseurs, friteuses, etc.). Tous ces ustensiles doivent disposer d'un fond plat et être d'un diamètre approprié.

Commandes du Four

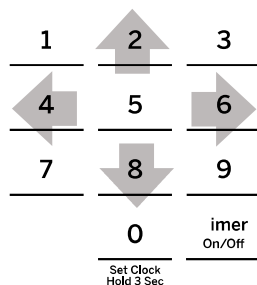


- Modes de cuisson traditionnels :** Votre four a les modes de cuisson traditionnels suivants : cuire au four (**Bake**), sous grill (**Broil**) et réchauffer (**Warm**) Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations
- Modes de cuisson par convection :** La cuisson par convection accroît la circulation de l'air pour améliorer les performances lors de la cuisson sur plusieurs grilles. Voir la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
- Clean :** Il existe deux modes de nettoyage : auto-nettoyage (**Self Clean**) et à la vapeur (**Steam Clean**). Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.
- Start :** Doit être pressé pour commencer une cuisson, le nettoyage ou une fonction à minuterie.
REMARQUE : Si votre affichage et vos touches s'assombrissent, ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche réveillera et éclairera la commande.
- Cancel/Off :** Annule toutes les opérations du four, à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- Timer :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start**. Le four continuera à fonctionner une fois le compte à rebours terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
- Cook Time :** Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson s'est écoulé. Choisissez un mode de cuisson, et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Poussez la touche **Cook Time** pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, ensuite poussez sur **Start**. Ne s'utilise qu'en mode **Bake**, **Convection Bake**, **Convection Roast**, et **Air Fry**.
- Delay Time :** Temporisation : Retarde la mise en marche du four. Pour programmer l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Choisissez un mode de cuisson, et utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Delay Time**, et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de la journée où le four s'allume, puis appuyez sur **Start**.
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de temporisation, les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne devraient pas passer plus d'une heure à température ambiante avant ou après la cuisson, ceci pouvant favoriser la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four soit éteinte, parce que la chaleur de l'ampoule accélérera la croissance des bactéries nuisibles
- WiFi Connect (sur certains modèles) :** Vous permet de commander votre four à distance. Pour obtenir des instructions sur la manière de connecter votre four, consultez la section Connexion WiFi de ce manuel.
- Lock Controls :** Verrouille la commande de sorte que les touches ne s'activent pas quand on pousse sur elles. Poussez sur la touche **Lock Controls** pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller la commande. La touche **Cancel / Off** reste activée, même lorsque la commande est verrouillée.
- Oven Light :** Pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- Air Fry (sur certains modèles) :** Ce mode est conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Consultez la section Modes de cuisson du four pour plus d'informations.
- Set Clock :** Règle l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Set Clock**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'horloge. Pressez sur **Start** pour garder les paramètres.

Fonctions spéciales

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

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



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

Régler la température du four (OFSt)

Cette fonction permet d'augmenter la température du four de 35° F (max) ou de la baisser de 35°F (max). Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop haute ou trop basse et que vous souhaitez la changer. Ce réglage a un effet sur tous les modes de cuisson sauf sur celui du gril.

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

Signaux de fin de minuterie (End tonE)

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

Affichage des températures en Fahrenheit ou Celsius (dEg Unit)

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

Affichage de l'horloge (CLoc diSP)

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

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

Configuration de l'horloge (Cloc cFg)

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

Sound Volume (Snd)

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

Conversion automatique de recette

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

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

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

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

Arrêt automatique 12 heures (12H Shut)

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

Mode Sabbat - Standard

Cette cuisinière offre un mode Sabbat Standard*. Parmi les caractéristiques du mode Sabbat que le consommateur notera se trouvent la désactivation des signaux sonores et des lampes du four et des délais d'entre 30 secondes et une minute entre la demande d'un changement de température et sa mise en œuvre. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode Sabbat. La cuisson en mode Sabbat est un processus en deux étapes, d'abord le mode Sabbat doit être sélectionné, puis le mode de cuisson au four doit être réglé.

Sélectionner le mode sabbat

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

Démarrage d'une cuisson continue

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

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

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

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

Régler la température

1. Appuyez sur **Bake**, utilisez les touches numériques de 1 à 5 et la touche **Timer** pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée différente, puis appuyez sur **Start**.
2. Vu qu'aucune réaction n'est donnée pendant un changement de température, un thermomètre à four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrage d'une cuisson au four minutée

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

Après un moment, une deuxième accolade "]" [" apparaîtra à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire. Lorsque le temps de cuisson aura expiré, l'affichage reviendra à une seule accolade "]" indiquant que le four ne cuit plus. Aucun bip ne retentira lors de la fin du temps de cuisson.

Sortir du mode Sabbat

Sortir du mode devrait se faire après la fin du Sabbat.

1. Appuyez sur **Cancel/Off** pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours.
2. Appuyez sur **Bake + Broil** et maintenez pour entrer dans le menu des fonctions spéciales.
3. Appuyez sur 8 pour aller au menu "Sabb", appuyez sur la touche numérique 6 pour entrer dans le menu.
4. Appuyez nouvellement sur 8 pour faire basculer le réglage sur OFF. Appuyez sur 6 pour confirmer le réglage.
5. Appuyez sur 4 pour sortir du menu des fonctions spéciales

Remarque concernant une éventuelle panne de courant en mode Sabbat

Si une panne de courant se produit alors que le four est en mode Sabbat, l'appareil retournera en mode Sabbat une fois le courant rétabli, mais le four reviendra à l'état éteint même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson au moment de la panne de courant.

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

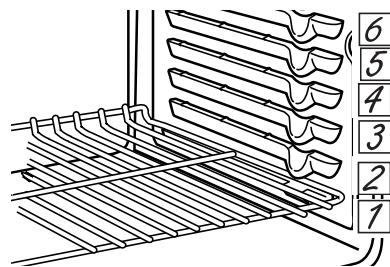
Grilles du Four

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

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

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

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



Le nombre de grille varie selon le modèle

Papier d'Aluminium et Revêtement de Four

⚠️ AVERTISSEMENT

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

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

Batterie de Cuisine

Directives pour les Batteries de Cuisine

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

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

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

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

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

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

Gardez vos batteries de cuisine propres pour permettre une cuisson uniforme.

Modes de cuisson au four

Votre nouveau four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Allez à la section Manuel de Cuisson si vous cherchez des recommandations pour des aliments spécifiques.

Bake – cuire au four

Le mode de cuisson traditionnel est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur principalement de l'élément inférieur mais également de l'élément supérieur pour cuire les aliments. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Bake**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start**

Convection Bake - Cuire au four par convection

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

Convection Roast – rôtir par convection

Ce mode est destiné à rôtir des morceaux de viande entiers sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et le flux d'air direct depuis le haut du four améliorent le brunissement et réduisent le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que ne le suggère la recette ou utilisez la sonde lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Conv Roast**, entrez une température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur **Start**.

Broiling Modes- modes de cuisson sous gril

Grillez toujours avec la porte du four fermée. L'élément de gril de ce four est très puissant. Surveillez attentivement les aliments pendant la cuisson sous gril. Soyez prudent lorsque vous grillez sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de gril augmente les fumées, éclaboussures, et la possibilité que des graisses prennent feu. La cuisson sous gril sur la position 6 de la grille n'est pas recommandée.

La cuisson sous gril peut être utilisée pour les aliments qui seraient généralement grillés de manière classique.

Ajustez les positions de grille afin de régler l'intensité de la chaleur pour la nourriture. Si vous désirez des aliments dont l'extérieur soit bien saisi et l'intérieur saignant, placez les aliments plus près du grilloir.

Pour des performances optimales, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.

Appuyez sur la touche **Broil** deux fois pour High ou une fois pour Low selon le brunissement et la température interne qui est préférée. Le réglage High est idéal pour les coupes de viande plus fines et / ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Le réglage Low est préférable pour les coupes de viande plus épaisses et les aliments que vous voudriez cuire complètement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ces modes. Puis, appuyez sur **Start**.

Air Fry – Mode de friture par air chaud

Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle.

Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C)

Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette traditionnelle du four ou les directives d'emballage pour les températures et les temps de cuisson indiqués ; ajustez le temps de cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson

Warm - Réchauffer

Ce mode est conçu pour conserver les aliments chauds à une température élevée pendant une durée de jusqu'à 3 heures. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer des aliments froids autres que des craquelins croustillants, des chips ou des céréales sèches. Il est également recommandé de ne pas garder les aliments au chaud plus de 2 heures.

Appuyez sur la touche **Warm**, puis sur **Start**.

Guide de cuisson au four

Faites bien cuire les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire.

Pour la sécurité alimentaire, les recommandations de sécurité concernant les températures minimales des aliments peuvent être trouvées [Isltdoneyet.gov](https://www.isltdoneyet.gov). Utilisez un thermomètre de cuisson pour mesurer la température des aliments.

Consignes concernant les ustensiles de cuisine

Le matériau, la finition et les dimensions des ustensiles de cuisson ont une influence sur la performance de cuisson.

Des casseroles foncées, mates et à revêtement absorbent plus facilement la chaleur que les casseroles claires et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus de chaleur peuvent donner comme résultat une croûte plus dorée, plus croustillante et plus épaisse. Quand vous utilisez des ustensiles de cuisine foncés ou à revêtements, vérifiez vos aliments plus tôt que le temps de cuisson minimum. Si les résultats obtenus avec ce type de batterie de cuisine sont indésirables, considérez diminuer la température du four de 25 ° F la prochaine fois.

Des casseroles brillantes peuvent produire une cuisson plus uniforme pour des produits de boulangerie comme les gâteaux ou les biscuits

Les ustensiles en verre et en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types d'ustensiles fonctionnent bien pour des plats tels que tartes et des crèmes.

Les bacs de cuisson à isolation d'air chauffent lentement et peuvent faire que la partie inférieure des aliments dore moins vite.

Soignez la propreté de vos ustensiles pour favoriser une cuisson uniforme.

Le grès chauffe lentement et conserve bien la chaleur. Il est recommandé de préchauffer ce type de batterie de cuisine si possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut être nécessaire.

Les ustensiles de cuisine à utiliser sous gril ou en mode de friture à air chaud doivent être certifiés aptes pour cet usage.

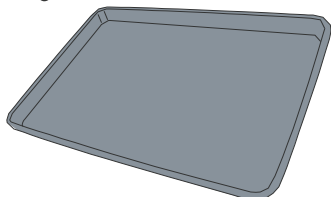
Guide de cuisson au four

Guide de cuisson pour friture à air chaud

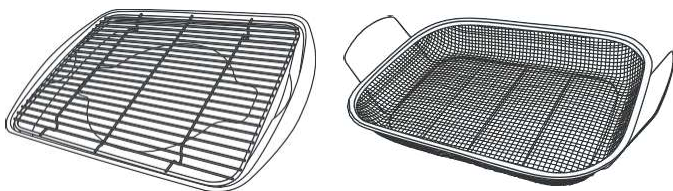
Air Fry est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F. (150-250° C)

Consignes relatives aux ustensiles de cuisson pour friture à air chaud

- En mode Air Fry, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine certifiés aptes pour être utilisés sous le grill
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée, car elle bruni mieux les aliments et les rend plus croustillants.
- Des paniers de cuisson au four et des grilles de cuisson peuvent aussi être utilisés. Lors de l'utilisation d'un panier de cuisson, une plaque de cuisson doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les gouttes.



Ustensile recommandé



Options alternatives d'ustensiles

Recommandations générales pour le mode Air Fry

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry mode est conçu pour un usage sans préchauffage.
- Pour la plupart des aliments, la position de grille 4 est recommandée. Pour des aliments plus épais, utilisez la position de grille 3.
- Les aliments peuvent cuire plus vite que prévu si le four est déjà chaud lorsqu'on y place les aliments.
- Lors de la friture à l'air d'aliments avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce en fin de cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille inférieure ou une température de four inférieure.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour définir la température et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson
- Disposez les aliments en une seule couche sur l'ustensile, ne le surchargez pas.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour vous assurer que les températures minimales de sécurité ont été atteintes. Les températures minimales de sécurité peuvent être trouvées sur les emballages et sur IsItDoneYet.gov.

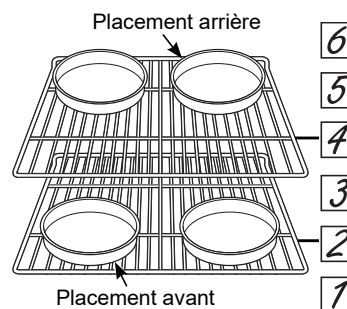
TYPE D'ALIMENTS	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURES (F°) RECOMMANDÉES	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou pièces de volaille, aliments panés tels que des nuggets et filets tendres	4	375-400	15-30	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses. Utilisez des ustensiles brillants.
Ailes de poulet fraîches avec os	4	375-400	25-40	Salez les ailes ou enrobez-les dans une marinade sèche. En cas de sauce, appliquez-la vers la fin de la cuisson.
Pilons de Poulet frais avec os	3 ou 4	375-400	30-55	Pour des pièces plus épaisses, utilisez des températures plus basses.
Frites fraîches fines, épaisseur (< ½ pouce)	4	400-425	15-30	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Frites fraîches grosses, épaisseur (> ½ pouce)	3 ou 4	375-400	20-35	Du papier de parchemin est recommandé pour la préparation des frites. Pour des frites plus croustillantes, enduisez les frites dans du féculé de maïs ou de la farine de riz avant leur cuisson.
Aliments emballés surgelés	3 ou 4 (utilisez la position de grille 3 pour les aliments plus épais)	Utilisez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas Air Fry) comme guide pour régler la température et le temps de cuisson. Un temps de cuisson supplémentaire à celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud avant de lancer la cuisson, les aliments peuvent cuire plus vite que le temps minimal indiqué sur l'emballage.		

Guide de Cuisson

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

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

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



Positions de rack

Nettoyage de la Cuisinière - Extérieur

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



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

Contrôle de verrouillage

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

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

Nettoyer les éclaboussures avec un chiffon humide.

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

Panneau de Contrôle

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

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

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

Extérieur du Four

N'utilisez pas de nettoyant à four, nettoyants abrasifs ou de forts nettoyants liquides, des éponges d'acier, des tampons à récurer en plastique ou des poudres nettoyantes à l'intérieur ou à l'extérieur du four. Nettoyer avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre mélangé avec de l'eau. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

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

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

Surfaces Peintes

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

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

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

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

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

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

Nettoyage de la cuisinière - Intérieur

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

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

Guide du Nettoyage

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

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

Mode Nettoyage à la Vapeur (Steam Clean)

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

puis appuyez sur **Start / Enter**.

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

Mode Auto-nettoyant

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Grilles

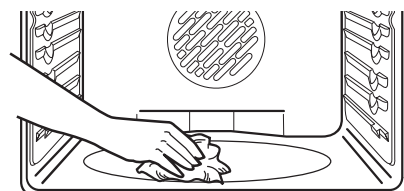
Tous les supports peuvent être lavés avec de l'eau chaude et savonneuse. Grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissés dans la cavité pendant l'auto-nettoyage.

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

Éléments Chauffants du Four

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

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



Nettoyez les saletés sur le sol du Four

Nettoyage de la Plaque de Cuisson

Nettoyage Quotidien

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

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



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

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

Résidus Brûlés

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

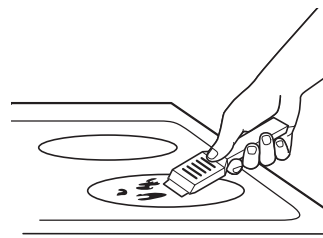
1. Permettre à la table de cuisson de refroidir
2. Étalez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® Ceramic Cleaner sur toute la zone des résidus brûlés.
3. Utilisez aussi les lingettes CERAMA BRYTE Cleaning Pad for Ceramic Cooktop, frotter la zone de résidus, en appliquant la pression nécessaire.
4. S'il reste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



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

Résidus épais Brûlés

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



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

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

Nettoyage de la Table de Cuisson (Suite.)

Marques de métal et Égratignures

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

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

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

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

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

N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

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

Avec un gant de cuisine:

 - a. Utilisez un rasoir grattoir à une seule lame pour déplacer le déversement à un endroit froid de la table de cuisson.
 - b. Retirez le déversement avec des serviettes papier.
3. Tout débordement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson ait refroidi.
4. N'utilisez pas les plaques de cuisson avant d'avoir enlevé entièrement tout résidu.

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

Lumière du Four

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

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

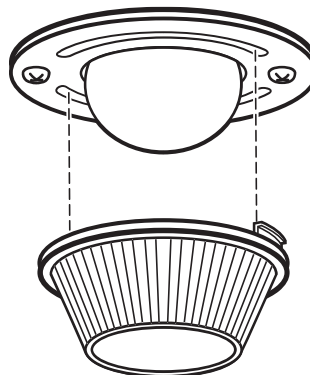
Remplacement de la Lumière du four

Pour retirer l'ampoule:

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

Pour remplacer l'ampoule:

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

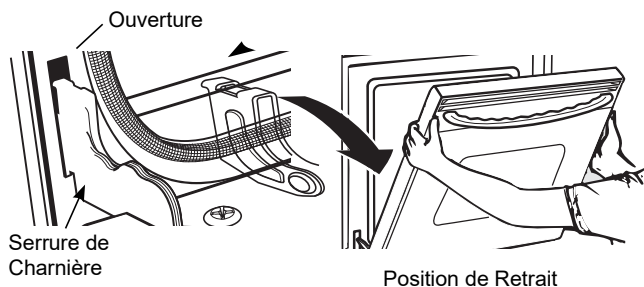


Porte du Four

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

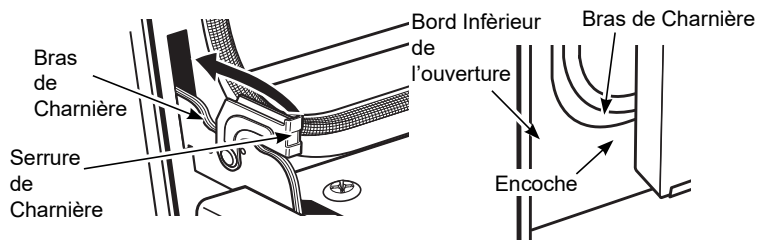
Pour enlever la porte:

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



Pour remplacer la porte:

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



Conseils de dépannage ... Avant d'appeler l'entretien

Économisez du temps et de l'argent ! Consultez les tableaux des pages qui suivent et vous pouvez ne pas avoir besoin d'appeler l'entretien

Problème	Cause possible	Quoi faire
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Est-ce quelque chose n'est pas correct avec les réglages de température ?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de celui de votre ancien four et peut donc cuire différemment que votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez soigneusement vos temps de recette et températures. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler la température vous-même selon vos préférences spécifiques de cuisson. Voir la section Commandes du four.
La nourriture ne cuit pas correctement au four	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Modes de cuisson.
	Position de la grille incorrecte ou support pas à niveau.	Voir la section Modes de cuisson et Guide de cuisson.
	Choix de l'ustensile de cuisine ou taille de l'ustensile incorrecte	Voir la section Ustensiles de cuisine.
	La température du four requiert un ajustement.	Voir la section réglages
La nourriture ne cuit pas correctement sous le gril	Commandes du four mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson sous le gril approprié.
	Position de la grille incorrecte ou support pas à niveau.	Voir le Guide de cuisson pour des suggestions de l'emplacement de la grille.
	Choix de l'ustensile de cuisine ou taille de l'ustensile incorrecte	Utilisez un plat spécialement conçu pour la cuisson sous gril.
	Papier aluminium placé incorrectement sur la lèchefrite ou papier aluminium déchiré qui laisse passer de la graisse.	Si vous utilisez du papier aluminium sur une lèchefrite, enveloppez-la bien et ajoutez des fentes conformes à celles de la casserole pour permettre le drainage de la graisse.
Température du four trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four.
Four et / ou l'affichage semble ne pas fonctionner	Un fusible dans votre maison peut avoir sauté ou le disjoncteur s'être déclenché.	Remplacez le fusible ou relancez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Utilisation du four.
	Le four est en mode sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voir la section Mode Sabbat.
	L'horloge est éteinte.	Voir la section Réglages.
Bruit de crépitement ou de claquement	Ceci est le bruit du métal qui chauffe ou se refroidit pendant la cuisson et le cycle de nettoyage.	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière fait-elle des « clics » lors de l'utilisation de mon four ?	Votre cuisinière a été conçue pour atteindre plus de contrôle sur la température du four. Vous pouvez entendre les éléments de chauffage du four « cliquer » pour s'allumer et s'éteindre plus fréquemment que dans les anciens fours, pour de meilleurs résultats dans la cuisson au four et au gril, et dans les cycles d'auto-nettoyage	C'est normal.
Parfois, le four prend plus de temps pour préchauffer à la même température	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et / ou le nombre de grilles dans le four	L'ustensile de cuisine, la nourriture, et les grilles dans le four entraîneront des différences dans les temps de préchauffage. Enlevez les éléments superflus pour réduire le temps de préchauffage.

Conseils de dépannage... Avant d'appeler l'entretien

Problème	Cause possible	Quoi faire
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule. Voir la section Entretien pour obtenir des instructions sur la façon de remplacer l'ampoule.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas	La température est trop haute pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.	Laissez refroidir le four et réglez nouvellement les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Entretien et nettoyage.
Excès de fumée au cours du cycle d'auto-nettoyage	Trop de souillures ou de graisse.	Appuyez sur la touche Cancel/Off pad. Ouvrez les fenêtres pour laisser sortir la fumée. Attendez jusqu'à ce que le témoin LOCKED s'éteigne. Essuyez l'excès de souillure et relancez l'auto-nettoyage
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	Commandes du four mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les gros débordements avant de lancer le cycle de nettoyage. Des fours très souillés peuvent exiger un deuxième cycle de nettoyage.
Odeur forte de brûlé ou de graisse émise par l'évent	Ceci est normal dans un nouveau four et disparaîtra avec le temps.	Pour accélérer le processus, lancez un cycle d'auto-nettoyage de minimum 3 heures. Voir la section Entretien et nettoyage. C'est passager.
Excès de fumée durant la cuisson sous grill	Nourriture trop près de du brûleur en fonction.	Abaissez la position de la grille sur laquelle se trouve la nourriture.
La porte du four n'ouvre pas ou le témoin LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner.	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel / OFF Laissez refroidir le four sous la température de verrouillage.
« LOCK DOOR » clignote à l'écran	Vous avez programmé un cycle d'auto-nettoyage sans que la porte soit verrouillée.	Fermez la porte du four.
« F » et un numéro ou une lettre clignotent à l'écran	Vous avez un code d'erreur de fonction.	Poussez sur la touche Cancel / Off . Laissez refroidir le four pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez complètement le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète encore, appelez pour un entretien.
L'horloge clignote en raison d'une panne de courant	Panne de courant ou surtension	Relancez l'horloge. Si vous étiez en train d'utiliser le four, vous devez le relancer en poussant sur la touche Cancel / Off , réglez l'horloge et relancez toute fonction de cuisson.
La fonction de verrouillage ou de verrouillage des commandes est activée		Si LOC ON s'affiche à l'écran, la commande de la cuisinière est verrouillée. Désactivez cette fonction pour pouvoir utiliser la cuisinière. Voir la section Commandes du four.
La porte vitrée de mon four semble « teintée » ou à « arc en ciel ».	La vitre intérieure du four est revêtue d'une barrière thermique pour réfléchir la chaleur vers le four pour éviter la perte de chaleur et maintenir l'extérieur de la porte frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certains angles de lumière vous pouvez voir cette couleur de teinte ou d'arc en ciel.
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne	Le tiroir est hors d'alignement.	Sortez complètement le tiroir et réintroduisez-le complètement. Voir la section Entretien et nettoyage de l'appareil.
	Le tiroir est surchargé ou de la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids ou redistribuez le contenu du tiroir.

Garantie Cuisinière Électrique GE Appliances

GEAppliances.ca

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

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

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

Ce que MC Comercial ne prend pas en charge:

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

EXCLUSION DE GARANTIES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée.

Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

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

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

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

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

Accessories

Vous cherchez quelque chose de plus?

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

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

Les produits suivants et plus sont disponibles:

Accessories

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

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

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

Pièces Détachées

Grilles de Four

Eléments de Four

Ampoules

Produits de Nettoyage

Lingettes CitruShine™ Stainless Steel

Crème de Nettoyage en Acier inoxydable CERAMA BRYTE®

Lingettes pour table de cuisson CERAMA BRYTE®

Crème de Nettoyage Table de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®

Grattoir de table de cuisson CERAMA BRYTE®

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

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

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

Service à la Clientèle

Site Web de GE Appliances

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

Enregistrer votre Electroménager

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

Horaire de Service

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

Connexion à Distance

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

Pièces et Accessoires

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

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

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

Contactez nous

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

MC Comercial | Suite 300, 5420 North Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6