



Le manuel du propriétaire

Radiant Slide-In Ranges

Modèle: CRS70XAWCS1

Contents

Sécurité	3	Entretien et Nettoyage	
Utilisation de la cuisinière		Nettoyage de la cuisinière – Extérieur	21
Éléments de surface	8	Nettoyage de la cuisinière – Intérieur.	22
Commandes du four	12	Nettoyage de la surface de caisson en verre	23
Options	13	Sonde thermique.	24
Réglages	13	Tiroir	25
Mode sabbat.	15	Lampe du four.	26
Grilles de four.	16	Porte du four	26
Papier d'aluminium et protections pour four	17	Conseils de dépannage	27
Ustensiles de cuisson	17	Garantie	30
Modes de cuisson.	17	Accessoires	31
Sonde thermique.	19	Service à la clientèle	32
Guide de cuisson.	20		

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série:

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette
située à l'arrière de la porte du tiroir de la cuisinière.

MERCI DE PERMETTRE À CAFE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER

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

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



C A F E

DISTINCT BY DESIGN™

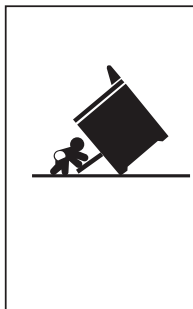
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

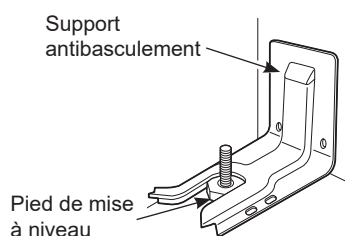
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le support antibasculement au mur ou au plancher.
- Enclenchez la cuisinière sur le support antibasculement en la faisant glisser vers l'arrière de manière à enclencher le pied.
- Réenclenchez le support antibasculement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

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

Pour les cuisinières autonomes et encastrables

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est inséré dans

le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou la plaque de protection peuvent être retirés afin de faciliter l'inspection. Si une vérification visuelle ne peut être effectuée, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support antibasculement. Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement. Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support antibasculement.



Cuisinières autonomes et encastrables

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.

⚠ ATTENTION

- 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 éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. 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 aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de

surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des événements, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.

- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille – la température interne de la viande doit s'élever à au moins 160°F (71,1°C), et celle de la volaille à au moins 180°F (82,2°C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

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

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

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, éteignez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, les poignées des ustensiles de cuisson devraient être dirigées vers le centre de la cuisinière, sans toutefois les placer au-dessus des éléments.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et le tampon nettoyant CERAMA BRYTEMD pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section «Nettoyage de la surface de cuisson en verre» pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, il pourrait s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourrait également lui faire prendre feu.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds

▲AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente un point incandescent pendant l'utilisation ou s'il présente des signes de dommage. Un point incandescent indique que l'élément peut faire défaut et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Fermez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Les bactéries se développeront très rapidement dans les aliments dont la température se situe entre 40 et 140 °F (4 et 60 °C). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne réchauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures dans le tiroir-réchaud. 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. CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Équipement contrôlable à distance

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

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

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

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

- Réorientez ou changez l'emplacement de l'antenne réceptrice.
 - Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
 - Branchez l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
 - Demandez de l'aide du détaillant de votre appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.
- (b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

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

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

Attrapez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à

vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Éléments de surface

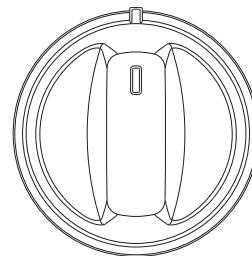
Utilisation de la surface de cuisson

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

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage. Les caractéristiques et l'apparence de l'appareil montré dans ce manuel peuvent varier selon le modèle. Placez votre ustensile de cuisson conçu pour l'induction sur la surface de cuisson. Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) au réglage désiré. Un voyant lumineux s'allume lorsque l'un des éléments de surface est en marche. Pour les surfaces de cuisson en verre:

Un voyant lumineux de SURFACE CHAUDE:

- S'allume lorsque l'élément est chaud au toucher;
- Reste allumé même une fois l'élément éteint;
- Reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi pour atteindre environ 150 °F (65,5 °C).



En position OFF (arrêt) et HI (élevé), un clic sonore indique que le bouton est en position. Vous pouvez entendre de légers déclics pendant la cuisson, ce qui indique que le tableau de commande maintient le réglage désiré. Veillez à mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt) lorsque vous avez fini de cuisiner.

Utilisation de la zone réchaud (certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La **ZONE RÉCHAUD**, située au centre arrière de la surface de cuisson en verre, permet de maintenir les aliments chauds, déjà cuits, à la température de service. Utilisez-la toujours avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids. Placer

des aliments non cuits ou froids dans la **ZONE RÉCHAUD** vous expose à des maladies d'origine alimentaire.

Pour allumer la **ZONE RÉCHAUD**, tournez le bouton vers la droite au réglage désiré.

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

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

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

Éléments de surface (suite)

Table de cuisson en verre radiant

La table de cuisson est dotée d'unités de chauffage sous une surface en verre lisse.

Remarque: une légère odeur est normale lorsqu'une nouvelle table de cuisson est utilisée pour la première fois. Il est provoqué par le chauffage de nouvelles pièces et de matériaux isolants et disparaîtra en peu de temps.

Remarque: sur les modèles avec des tables de cuisson en verre de couleur claire, il est normal que les zones à cuire changent de couleur en cas de chaleur ou de refroidissement. Ceci est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit à la température ambiante.

L'unité de surface se mettra en marche et en arrêt pour maintenir le réglage de contrôle sélectionné.

Il est sûr de placer les ustensiles de cuisson chauds sur la surface de verre, même lorsque la table est fraîche.

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

- Les taches d'eau (dépôts minéraux) sont amovibles à l'aide de la crème nettoyante ou du vinaigre blanc pleine force.
- L'utilisation d'un nettoyeur de vitres peut laisser un film irisé sur la table de cuisson. La crème nettoyante supprimera ce film.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la table de cuisson, ils peuvent causer des dommages.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.



Ne jamais cuire directement sur le verre.
Utilisez toujours des ustensiles de cuisine.



Placez toujours la casserole au centre
de l'unité de surface que vous cuisinez



Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine
sur la table de cuisson parce qu'il peut rayer le
verre-le verre est résistant aux rayures, pas la preuve de
rayures.

Limiteur de température sur les tables de cuisson en verre radiant

Chaque unité de surface rayonnante possède un limiteur de température.

Le limiteur de température protège la surface de cuisson en verre d'être trop chaude.

Le limiteur de température peut faire défiler les unités de surface pendant un certain temps si:

- La casserole se vide.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- La casserole est hors-Centre.
- Il n'y a pas de poêle sur l'appareil.

Éléments de surface

Casseroles pour tables de cuisson en verre radiant

Les informations suivantes vous aideront à choisir les ustensiles de cuisine qui donneront de bonnes performances sur les tables de cuisson en verre.

Remarque: suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile lorsque vous utilisez n'importe quel ustensile de cuisson sur la plaque vitrocéramique.

Recommandé

Acier inoxydable

Aluminium

Poids lourd recommandé.

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

Fond en cuivre

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent apparaître comme des rayures. Les résidus peuvent être retirés, à condition que la table de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas ces pots bouillir sécher. Le métal surchauffé peut se lier aux tables de cuisson en verre. Un pot de fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera définitivement la table de cuisson si elle n'est pas enlevée immédiatement.

Émail (peint) sur fonte

Recommended if bottom of pan is coated.

Éviter/non recommandé

Émail (peint) sur acier

Le chauffage des casseroles vides peut endommager durablement le verre de la table de cuisson. L'émail peut fondre et coller sur la table de cuisson en céramique.

Vitrocéramique

Mauvaise performance. Va rayer la surface.

Grès

Mauvaise performance. Peut rayer la surface.

Fonte

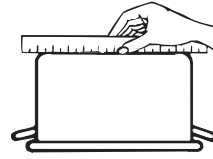
Non recommandé-sauf si conçu spécifiquement pour les tables de cuisson en verre.

Faible conductivité et lente à absorber la chaleur. Va rayer la surface de la table de cuisson.

Éléments de surface

Plus d'infos sur casseroles

- Ne placer que des casseroles sèches sur les éléments de surface. Ne pas placer les couvercles sur les éléments de surface, en particulier les couvercles humides. Les casseroles et les couvercles humides peuvent coller à la surface lisse quand frais.
- N'utilisez pas de woks qui ont des anneaux de support. Ce type de wok ne chauffe pas sur la table de cuisson.
- Nous vous conseillons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles dans votre magasin de détail local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour assurer un contact adéquat.
- Certaines procédures de cuisson spéciales requièrent des ustensiles de cuisine spécifiques tels que des cuisinières à pression ou des friteuses. Tous les ustensiles doivent avoir un fond plat et être de la bonne taille.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge. You should

under the straight edge.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Accueil Canning conseils

Assurez-vous que le Canner est centré sur l'unité de surface.

Assurez-vous que le Canner est plat sur le fond.

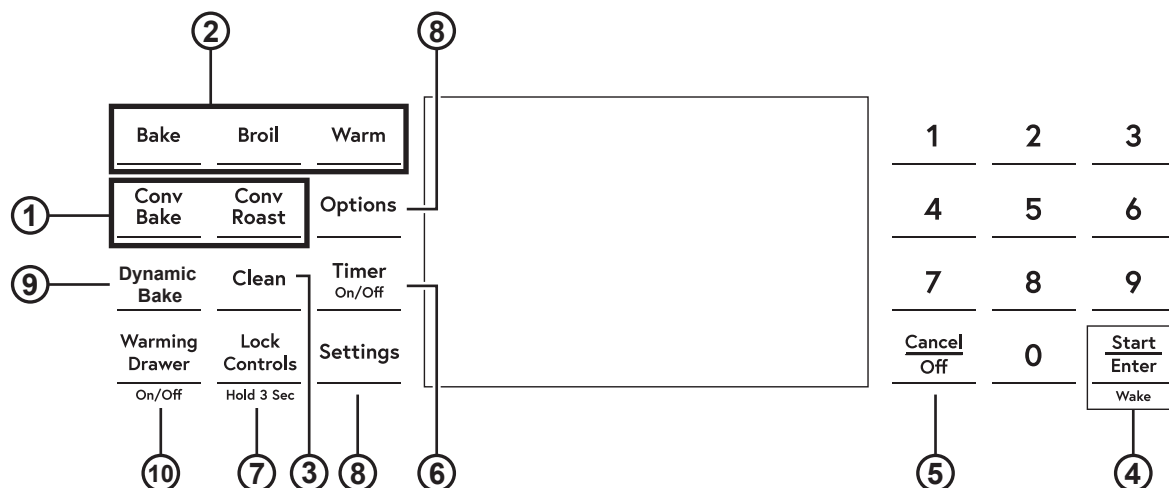
Pour éviter les brûlures de la vapeur ou de la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

Utilisez des recettes et des procédures de sources réputées. Ceux-ci sont disponibles auprès de fabricants tels que Ball et

Kerr et le service de vulgarisation du ministère de l'agriculture.

Les autoclaves à fond plat sont recommandés. L'utilisation de autoclaves de bain d'eau avec des fonds ondulés peut prolonger le temps nécessaire pour amener l'eau à ébullition.

Commandes du four



1. Modes de cuisson à convection:

Les modes de cuisson à convection utilisent une circulation d'air accrue dans le four, ce qui améliore le rendement de la cuisson. Veuillez vous reporter à la section «Modes de cuisson» pour plus de détails.

2. Modes de cuisson traditionnels:

Votre four offre les modes de cuisson traditionnels suivants: cuisson au four (Bake) et grillage (Broil). Consultez la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

3. Clean (nettoyage):

Consultez la section « Nettoyage du four » pour des renseignements importants concernant l'utilisation des modes de nettoyage à la vapeur.

4. Start/Enter (départ/entrer):

Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.

5. Cancel/Off (annuler/arrêt):

Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations du four, sauf celles de l'horloge, de la minuterie et du tiroir-réchaud.

6. Timer (minuterie):

Sert de minuterie.

Appuyez sur la touche Timer (minuterie) et utilisez les touches numériques pour programmer les heures et les minutes. Appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie est à zéro. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche Timer (minuterie).

7. Lock Controls (verrouillage des commandes) (certains modèles):

Permet de verrouiller les commandes de façon à ce que les touches n'activent aucune fonction. Appuyez

sur la touche Lock Controls (verrouillage des commandes) pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La fonction Cancel/Off (annuler/arrêt) est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.

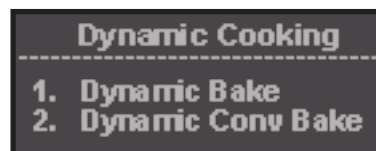
8. Options et Settings (réglages):

Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun d'eux, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur les touches Options ou Settings (réglages). Veuillez vous reporter aux sections «Réglages», «Options» et «Modes de cuisson» pour plus de détails.

9. Dynamic Bake (Cuisson Dynamique):

Votre four dispose des modes de cuisson les plus rapides : Dynamic Bake et Dynamic Conv. Bake.

La sélection de la température permettra au four de démarrer la cuisson plus rapidement, économisant ainsi 5 à 30 pour cent du temps total après le préchauffage. Sélectionnez la touche 1 ou 2 pour activer la fonction :



Voir la section modes de cuisson pour plus d'informations.

⚠ ATTENTION Vérifiez constamment le four pour éviter une cuisson excessive ou un incendie.

10. Warming Drawer (tiroir-réchaud):

Garde les plats chauds déjà cuits à la température de service. Veuillez vous reporter à la section «Modes de cuisson» pour plus de détails.

Options

La touche Options ouvre un menu proposant d'autres modes de cuisson lorsque le four est éteint. Elle ouvre un menu avec des fonctionnalités supplémentaires si un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche Options.

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

Cook Time (temps de cuisson)

Permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche Options et sélectionnez Cook Time (temps de cuisson). Utilisez les touches numériques pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes. Ensuite, appuyez sur Start/Enter (départ/ entrer). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson au four, Cuisson à convection et Rôtissage à convection.

Delay Time (départ différé)

Permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez les touches numériques pour régler la température de cuisson. Appuyez sur la touche Options et sélectionnez Delay Time (départ différé). Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer). La fonction de départ différé n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction de cuisson différée, les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une

heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

Sonde thermique (four inférieur seulement)

REMARQUE: La sonde thermique ne peut être utilisée que pour les modes de cuisson conventionnels et à convection. Cette fonction permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte. Insérez la sonde dans l'aliment, choisissez le mode de cuisson, puis réglez la température de la sonde. Veuillez vous reporter à la section «Modes de cuisson» pour plus de détails. La sonde peut uniquement être utilisée en mode Cuisson au four, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.

Proof (fermentation)

Le mode de fermentation maintient un environnement chaud favorable à la levée de la pâte à la levure. Si le four est trop chaud, le mode de fermentation ne fonctionnera pas et l'afficheur indiquera « Oven too hot for Proof » (four trop chaud pour la fermentation). Pour de meilleurs résultats, couvrir la pâte pendant la fermentation et vérifier l'état de la pâte avant la durée de fermentation prévue pour éviter une sur-fermentation.

Réglages

Les touches Options et Settings (réglages) ouvrent des menus plus détaillés sur l'afficheur qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Pour chacun de ces menus, sélectionnez la fonction dans l'afficheur au moyen des touches numériques associées. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche Options ou Settings (réglages) pour maintenir des aliments à des températures sûres.

Conexion WiFi et commande à distance

Votre four est conçu pour vous fournir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et un périphérique intelligent. En utilisant les fonctionnalités WiFi Connect, vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre tablette.

Sélectionnez Settings (réglages) puis Wifi – suivez les instructions sur l'afficheur de votre four et l'application du téléphone. Il est nécessaire d'activer le WiFi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

Connecter votre four compatible WiFi

Ce dont vous avez besoin

Votre four GE utilise votre réseau WiFi domestique existant pour communiquer avec votre périphérique intelligent. Pour configurer votre four GE, vous aurez besoin de recueillir quelques informations :

1. Chaque four GE comporte une étiquette d'information de connexion qui inclut le nom réseau de l'appareil et un mot de passe. Ce sont deux données importantes dont vous aurez besoin pour vous connecter à l'appareil. Cette étiquette se trouve généralement à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir.

* Appareils Apple ou Android compatibles et réseau WiFi domestique requis.

Informations sur l'appliance connectée

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

Exemple d'étiquette

2. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
3. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur WiFi domestique. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.

Connecter votre four GE

1. Sur votre téléphone ou tablette intelligente, visitez le site au www.GEAppliances.ca/connect pour en savoir plus sur les fonctionnalités des électroménagers connectés et pour télécharger l'application appropriée.
2. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE.
3. Une fois que le processus de connexion est terminé, le voyant de connexion situé sur l'afficheur de votre four GE restera allumé et l'application confirmera que vous êtes connecté.

Réglages (suite)

Connexion WiFi et commande à distance (suite)

- Si le voyant de connexion ne s'allume pas ou qu'il clignote, suivez les instructions de l'application pour vous reconnecter. Si les problèmes persistent, veuillez appeler le centre d'appels connecté au 1-800-626-2000 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter des périphériques intelligents supplémentaires, répétez les étapes 1 et 2.

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

DÉMARRAGE À DISTANCE DE VOTRE FOUR

Pour être en mesure de démarrer le four à distance, appuyez sur la touche Remote Enable (commande à distance) et l'icône s'allumera sur l'afficheur. Le four peut maintenant être démarré à distance avec un appareil connecté. Ouvrir la porte du four ou éteindre le four éteindra l'icône. L'icône doit être allumée pour démarrer le four à distance. Il n'est pas nécessaire que l'icône soit allumée pour modifier la température du four pendant qu'il fonctionne, pour régler la minuterie ou pour éteindre le four à partir de l'application du téléphone tant que l'icône indique que le four est connecté au WiFi.

Après avoir utilisé le four, pensez à vérifier que l'icône est affichée si vous souhaitez démarrer le four à distance à l'avenir.

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

Clock (horloge)

Ce réglage permet d'ajuster l'horloge du four. Appuyez sur la touche Settings (réglages) et sélectionnez Clock (horloge). Sélectionnez Set Clock (régler l'horloge) et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction sert également à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures (12H) ou 24 heures (24H), ou encore masquer l'affichage de l'heure (Off).

Appuyez sur la touche Settings (réglages), sélectionnez Set Clock (régler l'horloge), puis sélectionnez 12/24 hr ou On/Off (affiché/masqué).

Bluetooth® - Chef Connect

Il s'agit d'une fonction BluetoothMD utilisable avec les autres produits compatibles Chef Connect, comme des fours à microondes avec hotte intégrée ou des hottes de cuisinière. Pour jumeler ces produits, appuyez sur la touche Settings (réglages) et sélectionnez BluetoothMD. Sélectionnez Pair (jumeler) et suivez les instructions accompagnant le produit Chef Connect à jumeler. La cuisinière annulera le mode de jumelage après deux minutes si aucun dispositif à associer n'est détecté. Sélectionnez Remove (supprimer) pour confirmer que le produit est jumelé ou pour le désassocier de la cuisinière. La sonde de cuisson de précision peut également être jumelée à l'aide de la fonction BluetoothMD.

Auto Conv (conversion automatique)

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection et le rôtiage à convection, la fonction de conversion automatique Auto Recipe convertira automatiquement les températures de cuisson normale programmées en températures de cuisson à convection. Notez que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection, elle ne fait que convertir les températures. L'affichage de l'horloge peut être activé (On) ou désactivé (Off). Sélectionnez Settings (réglages), l'option Auto Conversion (conversion automatique) est la 5e option et apparaît sur le premier affichage des réglages. Sélectionnez Auto Conversion (conversion automatique) et suivez les instructions pour activer ou désactiver cette fonction.

Auto Off (arrêt automatique)

Cette fonction permet d'arrêter le four après 12 heures de fonctionnement continu. Elle peut être activée ou désactivée. Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et Auto Off (arrêt automatique) pour activer ou désactiver cette fonction.

Sound (son)

Vous pouvez ajuster le volume et le type d'alarme sonore utilisés par votre appareil. Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et Sound (son). Suivez les instructions ajuster le volume ou pour commuter entre les tonalités d'alerte continues et uniques. Si la fonction est réglée à un son continu, il faut appuyer sur une touche pour l'interrompre. Le volume de la tonalité du four peut être réglé. La commande émet un son au nouveau volume choisi chaque fois que ce dernier est modifié.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

Les commandes du four sont réglées en degrés Fahrenheit (F), mais vous pouvez les modifier pour utiliser les degrés Celsius (C). Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et F/C pour commuter entre le type d'affichage de la température.

Ajustement de la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four et à convection jusqu'à 35 °F (20 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage modifie les modes de cuisson au four et à convection. Il ne change pas les modes de fermentation ou de nettoyage. Sélectionnez Settings (réglages) et Oven Adjust (ajustement du four), puis sélectionnez More Heat (température plus élevée) ou Less Heat (température moins élevée), et appuyez sur Save (enregistrer). (Pour les fours doubles, utilisez le menu pour sélectionner Upper Oven [four supérieur] ou Lower Oven [four inférieur] correspondant au four à régler.)

Oven Info (information sur le four)

Sélectionnez Settings (réglages), More (plus) et Oven Info (information sur le four) pour activer ou désactiver cette fonction. Ce paramètre affiche le numéro de modèle de l'appareil et la version du logiciel.

Mode Sabbath

La fonction du mode sabbat est conforme aux normes énoncées par Star K. Certaines de ces normes, que l'utilisateur pourra remarquer, comprennent la désactivation des signaux sonores, la désactivation des lampes de four et un délai d'environ 30 secondes à une minute sur les changements d'affichage. Seule la cuisson continue ou la cuisson minutée est autorisée en mode sabbat. La cuisson en mode sabbat est un processus en deux étapes : vous devez d'abord régler la cuisinière en mode sabbat, puis régler le mode de cuisson.

Activer le mode sabbat

Appuyez sur la touche Settings (réglages), sélectionnez Sabbath (sabbat) puis Turn on (mettre en marche). Un crochet fermant («] ») s'affichera pour indiquer que le four est en mode sabbat. L'heure ne sera plus affichée sur l'appareil. La cuisson continue ou une cuisson minutée peut maintenant être programmée.

Démarrer une cuisson continue

1. Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four). (Pour les fours doubles, cela fait fonctionner le four supérieur. Si vous souhaitez utiliser le four inférieur, appuyez sur Lower Oven [four inférieur], puis sur Bake [cuisson au four].)

2. Si la température de cuisson désirée est de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur Start/enter (départ/entrer). Si vous désirez utiliser une autre température de cuisson, appuyez sur les touches numériques de 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer). Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures pré-réglées.

Après un certain délai, un second crochet («] [») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson.

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

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

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

Réglage de la température du four

1. Appuyez sur Bake (cuisson au four) (ou appuyez sur Lower Oven [four inférieur], puis sur Bake [cuisson au four] pour le four inférieur dans le cas d'appareil à deux fours). Ensuite, appuyez sur les touches numériques de 1 à 5 pour sélectionner une autre température de cuisson pré-réglée, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

2. Comme aucune rétroaction ne sera donnée lors du changement de température, un thermomètre de four peut être utilisé pour confirmer les changements de température.

Démarrer une cuisson minutée

1. Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four).

2. Si vous désirez utiliser une température de cuisson de 350 °F (176,7 °C), appuyez sur les touches numériques de 6 à 0 pour sélectionner une durée de cuisson. Si vous désirez utiliser une température de cuisson autre que 350 °F (176,7 °C), appuyez sur les touches numériques de 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson pré-réglée, puis sélectionnez une durée de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer à quelle touche correspondent les différentes températures et durées de cuisson.

3. Appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer) Après un certain délai, un second crochet («] [») s'affichera pour indiquer que le four est en mode de cuisson. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un seul crochet («] ») sera de nouveau affiché pour indiquer que le four n'est plus en mode de cuisson. Aucun signal sonore ne se fera entendre lorsque le temps de cuisson sera terminé.

Quitter le mode sabbat

Quitter le mode sabbat ne devrait être fait qu'après la période du sabbat.

1. Appuyez sur Cancel/Off (annuler/arrêt) pour mettre fin à tout mode de cuisson qui pourrait être en cours d'exécution.

2. Appuyez sur la touche Settings (réglages) jusqu'à ce que Sabbath Mode off (mode sabbat désactivé) soit affiché.

Remarque sur les pannes de courant en mode sabbat

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

Grilles de four

Le four dispose un système de grilles qui se déplacent en douceur et sans bruit grâce à ses guides avec supports en plastique résistant aux températures élevées (Fig. 1).

Pour retirer la grille.

- 1.- Si c'est la première fois, retirez toujours les éléments d'emballage, les rubans et les cartons.
- 2.- Pour enlever la grille du four, tirez-la doucement jusqu'à l'arrêt de sécurité. Ensuite, soulevez-la environ 5 degrés et continuez à tirer pour la retirer du four. (Fig. 2)

⚠ ATTENTION

Lorsque le gril contient des contenants, ne le retirez jamais au-delà de sa limite de sécurité pour éviter les incidents avec vos aliments.

Pour mettre la grille en place.

- 1.- Pour remettre les grilles en place, choisissez le niveau souhaité.
- 2.- Orientez le système de glissières de la grille vers l'arrière. Alignez les glissières de la grille dans les espaces horizontaux des échelles, de chaque côté du four (Fig 3).
- 3.- Lorsque vous placez la grille en position latérale, vérifiez que la grille est en place. Vérifiez que la position de verrouillage est activée, pour éviter de retirer la grille en complet.

figure. 1

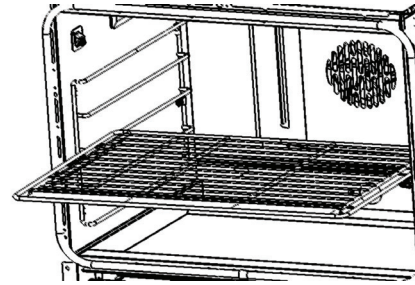
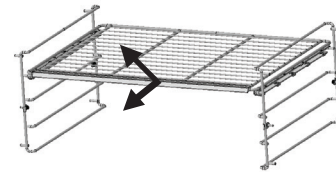
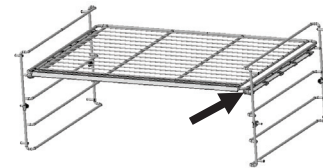


figure. 2



Tirer et soulever légèrement pour libérer l'arrêt de sécurité.

figure. 3

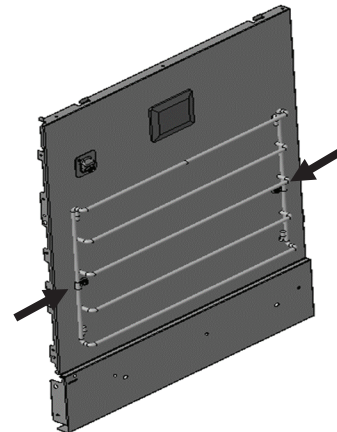


Introduisez la grille du four en la glissant vers l'arrière, orientez-la et poussez-la dans les guides latérales.

⚠ AVERTISSEMENT

Échelles.

Il n'est pas recommandé de retirer les échelles en raison du dommage que cela peut causer au revêtement TEON™.



Papier en aluminium et revêtement de four

⚠ ATTENTION Il ne faut pas utiliser de papier en aluminium ou aucun revêtement dans le fond. Ceux-ci pourraient accumuler trop de chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager le produit, et présenter un risque de décharge électrique, de fumée ou d'incendie. Tout dommage causé par une mauvaise utilisation de ces articles n'est pas couvert par la garantie du produit.

Le papier en aluminium peut être utilisé sur une grille inférieure à plusieurs pouces sous la nourriture pour recueillir tout débordement de liquide. Il ne faut pas utiliser plus de papier en aluminium qu'il est nécessaire et il ne faut jamais recouvrir complètement une grille du four avec du papier en aluminium. Pour maintenir une bonne circulation de l'air, assurez-vous que le côté du papier est au moins 1,5 po des côtés de la cavité du four.

Ustensile

Directives pour le choix d'ustensile

La performance de cuisson est affectée par le matériel, le fini et la grosseur de l'ustensile de cuisson. Les plats foncés, revêtus ou ayant un fini mat, absorbent plus facilement la chaleur que les plats moins foncés ou ayant un fini brillant. La nourriture cuite dans les plats qui absorbent plus la chaleur pourrait être plus dorée, plus croustillante et avoir une croûte plus épaisse. Si vous utilisez des ustensiles foncés et revêtus, vérifiez la nourriture plus tôt que le temps minimal de cuisson. Si vous n'obtenez pas les résultats désirés avec ce type d'ustensile, vous pouvez essayer de diminuer la température de 25 degrés Fahrenheit la prochaine fois. Les ustensiles ayant un fini brillant peuvent cuire de façon plus uniforme les pâtisseries comme les gâteaux et les biscuits. Les ustensiles en verre ou en céramique chauffent plus lentement, mais ils retiennent bien la chaleur. Ces types d'ustensiles fonctionnent bien pour les plats comme les tartes et les puddings au lait. Les ustensiles avec couche d'air isolante chauffent plus lentement et peuvent réduire le brunissage.

Cavité en acier inoxydable

⚠ ATTENTION IL NE FAUT PAS ranger aucun ustensile ou aucun autre objet dans le four. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces à l'intérieur du four ou le système de grilles du four.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour des conseils sur la position des grilles à utiliser et des recommandations sur les modes de cuisson spécifiques à chaque type d'aliments.

Cuisson au four

Le mode de cuisson au four permet de cuire et de rôtir les aliments. Lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries, préchauffez toujours le four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche Bake (cuisson au four), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

Maintien au chaud

Le mode de maintien au chaud est destiné à conserver la chaleur des aliments chauds. Couvrez les aliments qui doivent garder leur humidité, et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Warm (maintien au chaud), puis sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Certains modèles peuvent également être munis de tiroirs réchauds. Trois réglages sont disponibles – utilisez le réglage High (élevé) pour les aliments tels que les ragoûts, les viandes et les pommes de terre; utiliser le réglage Medium (moyen) pour les aliments tels que les plats en casserole et les pizzas; utilisez le réglage Low (bas) pour les aliments tels que le pain, les gaufres et pour réchauffer la vaisselle allant au four.

Modes de cuisson au gril

Fermez toujours la porte ou le tiroir lorsque vous utilisez le gril. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez le gril. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le gril: placer des aliments trop près de l'élément du gril ou du brûleur peut entraîner la formation de fumée, la projection d'éclaboussures et les gras peuvent s'enflammer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four si vous utilisez la cuisson au gril.

Gril à température élevée

Le mode de cuisson au gril à température élevée (Broil Hi) utilise la chaleur intense générée par l'élément ou le brûleur supérieur pour griller les aliments. Utilisez le mode de cuisson au gril Broil Hi (gril à température élevée) pour les pièces de viande plus minces et/ou lorsque vous souhaitez avoir une surface grillée et un intérieur saignant. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche Broil (gril), puis sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Gril à basse température

Le mode de cuisson au gril à basse température (Broil Lo) utilise une chaleur moins intense de l'élément ou du brûleur supérieur pour cuire à point les aliments tout en brunissant leur surface. Utilisez le mode de cuisson au gril Broil Lo (gril à basse température) pour les coupes de viande épaisses ou les aliments qui doivent être cuits à point. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez deux fois sur la touche Broil (gril), puis appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Modes de cuisson (suite)

Dynamic Bake (Cuisson dynamique)

Une façon plus rapide de cuisiner en moins de temps qu'un mode traditionnel. Avoir une excellente performance et une excellente apparence de cuisson. Sélection de la température de cuisson souhaitée. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Dynamic Bake et sélectionnez l'option 1 dans le menu, puis entrez une température avec les touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter.

⚠ ATTENTION Vérifiez vos aliments à travers le hublot à tout moment pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Dynamic Convection Bake (Cuisson par convection dynamique)

Quand vous commencez à utiliser la fonction cuisson par convection dynamique, vérifiez périodiquement vos aliments afin d'obtenir les résultats désirés. Ce mode utilise le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité et l'efficacité de la cuisson. Préchauffez toujours lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs quand il y a utilisation de plusieurs grilles en comparaison avec ce à quoi on s'attend pour une seule grille. Pour utiliser ce mode, appuyez la touche Dynamic Bake. Sélectionnez l'option 2 du menu Dynamic Conv Bake puis entrez la température désirée en utilisant les touches numériques et ensuite appuyez sur Start/Enter.

⚠ ATTENTION Vérifiez vos aliments à travers le hublot à tout moment pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

Frozen Snacks (mets congelés)

Les modes de cuisson Frozen Snacks (mets congelés) sont conçus pour cuire des aliments congelés tels que des pépites de pommes de terre, des frites et des collations et amusegueule similaires. La plupart des aliments cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles. Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille) lorsque vous faites cuire des mets congelés sur une seule grille. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage du four. Les aliments doivent être placés dans le four avant ou immédiatement après le démarrage de ce mode de cuisson. Utilisez le mode de cuisson Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire des mets congelés sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille. Appuyez sur Options et sélectionnez Frozen (congelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Frozen Pizza (pizza congelée)

Les modes Pizza Frozen (pizza congelée) sont conçus pour cuire des pizzas congelées. La plupart des pizzas cuiront dans les temps de cuisson recommandés sur les emballages. Réglez le temps de cuisson en fonction de vos préférences personnelles.

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

Utilisez le mode de cuisson Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles) lorsque vous faites cuire plusieurs pizzas congelées sur deux grilles simultanément. Ce mode de cuisson comprend un cycle de préchauffage pour préparer le four à la cuisson sur plus d'une grille. Appuyez sur Options et sélectionnez Frozen (congelé), puis suivez les instructions affichées pour accéder à ce mode de cuisson.

Baked Goods (produits de boulangerie et pâtisseries)

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

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Le mode de cuisson à convection est destiné à la cuisson simultanée de nombreux aliments déposés sur plusieurs grilles. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour uniformiser la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Conversion automatique Auto Recipe pour convection, par conséquent, il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Ce mode de cuisson exige toujours de préchauffer le four. Les durées de cuisson peuvent être légèrement plus longues lors de l'utilisation de plusieurs grilles plutôt que d'une seule. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche Conv Bake (cuisson à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

Convection Roast (rôtissage à convection)

Le mode de rôtiage à convection est destiné au rôtiage de pièces de viande sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise le déplacement de l'air produit par le ventilateur de convection pour améliorer le brunissement des aliments et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments avant la fin du temps de cuisson suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde (voir la section « Sonde thermique » pour plus de détails). Ce mode de cuisson n'exige pas de préchauffer le four. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche Conv Roast (rôtissage à convection), réglez la température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur Start/Enter (départ/entrer).

Sonde thermique

▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

Positionnement de la sonde thermique

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

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

Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique peut uniquement être utilisée en mode Cuisson au four, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage:

1. Appuyez sur la touche correspondant au mode de cuisson désiré (Bake [cuisson au four], Conv Bake [cuisson à convection] ou Conv Roast [rôtissage à convection]), puis entrez la température de cuisson à l'aide des touches numériques.

2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section «Positionnement de la sonde»).

3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.

4. Lorsque la sonde est connectée, l'afficheur vous invite à entrer la température souhaitée pour les aliments. La température interne maximale que vous pouvez programmer est de 200 °F (93,3 °C).

Utilisation de la sonde sans préchauffage:

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section «Positionnement de la sonde »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Appuyez sur la touche Cook Mode (mode de cuisson) (Traditional Bake [cuisson traditionnelle], Convection Bake [cuisson à convection] ou Convection Roast [rôtissage à convection]), puis entrez la température de l'aliment à atteindre à l'aide des touches numériques. Appuyez sur Options et sélectionnez Probe (sonde thermique), puis suivez les instructions affichées pour entrer la température de l'aliment à atteindre.

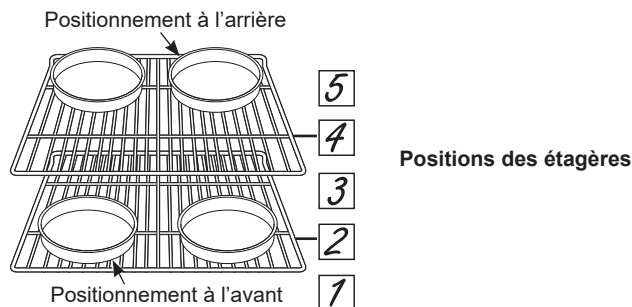
Consignes d'entretien de la sonde thermique

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

Guide de cuisson

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Produits de boulangerie et pâtisseries	Cuisson au four produits de boulangerie et pâtisseries	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson au four Cuisson à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Assurez une circulation d'air adéquate.
Muffins façon boulangerie	Cuisson dynamique	3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants.
Biscuits, biscuits, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection Cuisson par convection dynamique	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisine brillants. Assurez une circulation d'air adéquate.
Pains à la levure	Fermentation	2 ou 3	Couvrez la pâte sans la serrer.
	Cuisson au four Produits de boulangerie et pâtisseries	3	
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Grillage à température élevée	5 (plate)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Biftecks et côtelettes	Grillage à température élevée	5 (plate) ou 4 (coulissante)	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Rôtis	Cuire Cuisson dynamique Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuire Cuisson dynamique Rôtissage à convection	2 ou 3	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Grillage à basse température Cuisson au four	3	Si les aliments sont panés ou couverts de sauce, évitez le mode de cuisson au grillage à température élevée. Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Grillage à basse température Cuisson au four	3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément ou le élément de grillage.
Dinde entière	Cuisson au four Rôtissage à convection	1	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson au four Rôtissage à convection	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Grillage à basse température	5 (épais. de 1/2 po [1,3 cm] ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po [1,3 cm])	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez le grillage. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre, sous l'élément de grillage.
Mets mijotés	Cuisson au four	3 ou 4	
Pizza Trattoria	Cuisson dynamique	2	Si vous utilisez de la pierre à pâtisserie, préchauffez-la en même temps que le four.
Pâtes au four	Cuire Cuisson dynamique	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisson adéquats
Lasagne	Cuire Cuisson dynamique	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisson adéquats
Friteuse à air			
Produits frais à base de pommes de terre	Air Fry (Friteuse à air)	2	Utilisez le panier à friture avec une lèchefrite sur la grille basse.
Poulet pané, poisson, croquettes, porc, légumes	Air Fry (Friteuse à air)	2	Utilisez le panier à friture avec une lèchefrite sur la grille basse.
Tortilla, chips de pita	Air Fry (Friteuse à air)	2	Utilisez le panier à friture avec une lèchefrite sur la grille basse.
Aliments préparés surgelés			
Pizza sur une seule grille	Frozen Pizza Single (pizza congelée sur une seule grille)	3	Placez la nourriture dans le four avant de démarrer le mode de cuisson.
Pizzas sur plusieurs grilles	Frozen Pizza Multi (pizzas congelées sur plusieurs grilles)	2 ou 3	Décalez les pizzas de gauche à droite, ne les placez pas directement les unes sur les autres.
Produits à base de pommes de terre, croquettes de poulet, apéritifs sur grilles individuelles	Frozen Snacks Single (mets congelés sur une seule grille) Air Fry (Friteuse à air)	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour plus de brunissement/de croustillant ; utilisez des ustensiles de cuisine brillants pour les dorer
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Frozen Snacks Multi (mets congelés sur plusieurs grilles)	2 ou 3	Utilisez des ustensiles de cuisine foncés pour des aliments plus dorés et croustillants; utilisez des ustensiles de cuisson brillants pour réduire le brunissement.

* Lors de la cuisson simultanée de quatre étages de gâteau, utilisez les positions de grille 3 et 5. Décalez les moules comme le montre l'illustration de façon à ce qu'ils ne soient pas un au-dessus de l'autre. Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à l'adresse www.IsItDoneYet.gov. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Nettoyage de la cuisinière – Extérieur

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



⚠ AVERTISSEMENT

Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner le basculement de la cuisinière, ce qui pourrait causer de brûlures graves, voire la mort, aux enfants ou adultes à proximité. Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la cuisinière.

Verrouillage des commandes

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

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

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

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

Réactivez les touches après le nettoyage.

Tableau de commande

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

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

Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats. Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

Surfaces peintes

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

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

Surfaces en acier inoxydable sauf cavité du four

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface. Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft CleanserMC permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable.

Essayez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable. Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

Nettoyage de la cuisinière – Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage.

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

Nettoyage manuel

Notre cavité inoxydable est recouverte de TEON™ afin de préserver l'aspect initial tout au long de sa vie utile, réduisant le jaunissement au maximum.

Il est important de suivre les étapes de nettoyage ci-dessous pour la cavité revêtue de TEON™.

1. Vérifiez que la cavité n'est pas chaude.
2. Ajouter de l'eau et des dégraissants détergents qui **NE CONTIENNENT PAS DE SOUDE CAUSTIQUE** (hydroxyde de sodium).

3. Utilisez une éponge ou une fibre non abrasive pour éliminer les résidus alimentaires collés à la cavité, toujours dans le sens du brossage de l'acier inoxydable. **NE PAS** utiliser de fibres vertes ou métalliques.

4. Pour les taches difficiles à enlever, ajoutez de l'eau chaude et laissez tremper 5 minutes, puis répétez le processus.

5. Enlevez l'excès d'eau savonneuse avec un chiffon propre.

Déchets collés

1. Laissez le poêle refroidir.
2. Placez de l'eau chaude savonneuse dans une éponge ou une fibre non abrasive sur les résidus que vous souhaitez éliminer.
3. Enlevez l'excès d'eau savonneuse avec un chiffon propre.

Nettoyage à la vapeur

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

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

5. Appuyez sur la touche Upper Oven (four supérieur) ou Lower Oven (four inférieur), appuyez sur la touche Clean (nettoyage), sélectionnez Steam Clean (nettoyage à la vapeur), puis appuyez sur la touche Start/Enter (départ/entrer).

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 30 minutes. À la fin du cycle de nettoyage à la vapeur, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte à l'aide d'une éponge.

Grilles

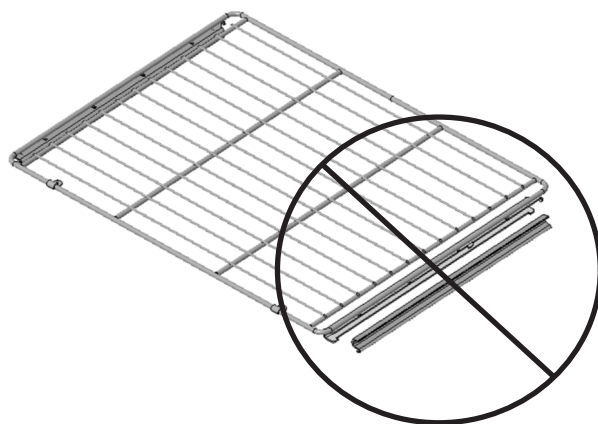
Toutes les grilles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse.

Les grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissées en cavité pendant le cycle de nettoyage automatique.

Les grilles peuvent être plus difficiles à glisser, surtout après l'autonettoyage. Mettre de l'huile légume sur un chiffon humide ou une serviette en papier et frottez-le extrémités gauche et droite.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour nettoyer le gril, NE retirez PAS les guides



Nettoyage de la surface de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

Utilisez **UNIQUEMENT** le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces. Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous:

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD. Cela protégera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
2. Une utilisation quotidienne du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.
3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD directement sur la surface de cuisson.

4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD pour nettoyer le dessus de la surface de cuisson.



5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

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

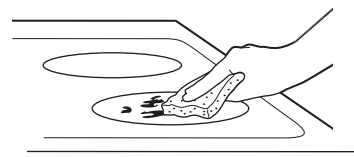
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement ou éclaboussure d'aliments. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Résidus brûlés

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

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.

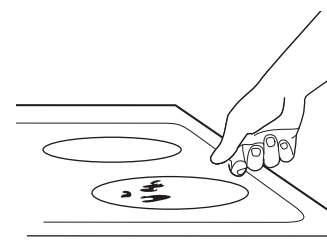
5. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et un essuie-tout.



Utilisez un tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD.

Résidus tenaces, brûlés

1. Laissez la surface de cuisson refroidir complètement.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
3. Après avoir frotté avec le grattoir, étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTEMD pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et un essuie-tout.



Le grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD ainsi que tous les produits recommandés sont disponibles auprès de notre Centre des pièces de rechange. Reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

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

Nettoyage de la surface de cuisson en verre (suite)

Traces métalliques et rayures

1. Prenez soin de ne pas faire glisser les casseroles et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson. Vous pouvez enlever ces traces avec le nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD et le tampon nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD.
2. Si vous laissez l'eau contenue dans des ustensiles de cuisson possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la

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

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

Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu

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

Veillez à utiliser un grattoir à lame de rasoir neuve et tranchante.

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

1. Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. À l'aide d'un gant isolant:
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
 - b. Enlevez l'aliment renversé avec des feuilles d'essuie-tout.

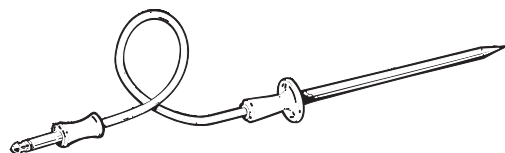
3. Tout résidu de l'aliment renversé devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.
4. Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

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

Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez. Pour commander des sondes thermiques Additionnelles, reportez-vous aux sections «Accessoires» et «Service à la clientèle» à la fin de ce manuel.

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



Tiroir

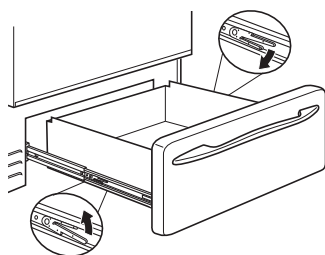
Tiroir-réchaud amovible

REMARQUE: Pour les modèles à tiroir-réchaud électrique, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur) avant de procéder au réglage, au nettoyage ou à une réparation. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir-réchaud est froid.

La plus grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

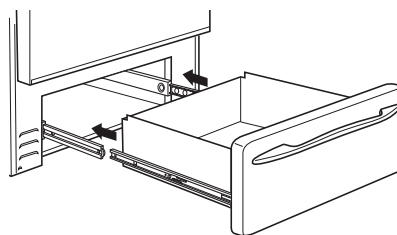
Pour enlever le tiroir:

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



Pour remettre le tiroir en place:

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



Lampe du four

Remplacement de l'ampoule du four

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

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

REMARQUE: Le couvre-ampoule ne doit être enlevé que lorsqu'il est froid. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.

Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Laissez l'ampoule refroidir entièrement avant de la retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas l'ampoule chaude avec un chiffon humide. Le cas échéant, l'ampoule pourrait de briser.

Retrait de l'ampoule:

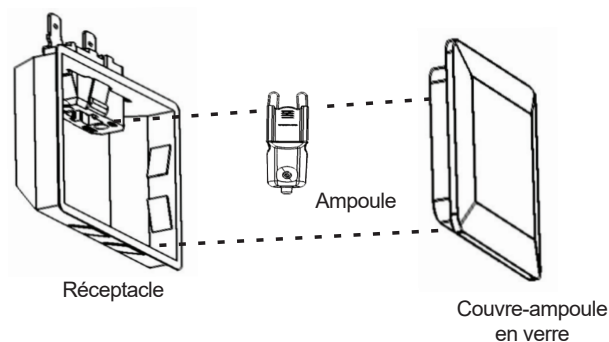
Avec votre main, prenez délicatement les côtés du cache en verre et tirez-le vers l'extérieur du côté.

Remplacement de l'ampoule:

Installez une nouvelle ampoule halogène G9 de 25 watts. Placez les languettes des ampoules dans les rainures de la douille. Avec votre les doigts appuient légèrement jusqu'à ce qu'il soit stable.

REMARQUE:

- Utilisez une ampoule halogène G9 de 25 W.
- Rebranchez l'alimentation électrique au four une fois la nouvelle ampoule est installée.
- Pour un meilleur éclairage du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide. Ce devrait être fait lorsque le four est complètement refroidi.



Porte du four

Retrait de la porte du four

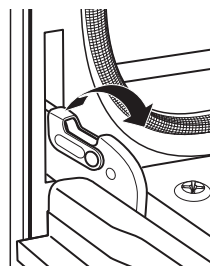
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte:

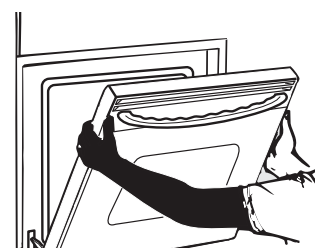
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte soit à environ 6 po (15,2 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

Pour remettre la porte en place:

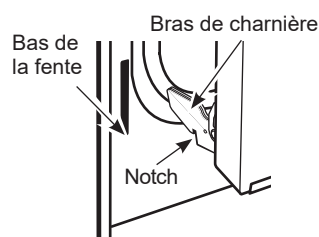
1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche. Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes. Répétez la même procédure du côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches des charnières ne reposent pas correctement sur le bas des fentes. Soulevez la porte et répétez l'étape précédente.
4. Remettez le verrou de charnière en place vers le bas, en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



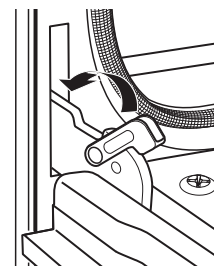
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait



Faites reposer l'encoche sur le bas de la fente de la charnière.



Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les verrouiller.

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

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

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

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

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne grillent pas correctement.	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou la grille n'est pas installé selon les recommandations	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner.	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Réglages »
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Réglages ».
Bruits de crépitement ou de craquement.	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière fait alterner les éléments chauffants en activant et désactivant les relais pour maintenir la température du four.	Cela est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du four ».
La porte du four est tordue.	La porte est mal positionnée.	La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, réinstallez-la. Reportez-vous à la rubrique « Retrait de la porte du four » de la section « Entretien et nettoyage ».
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche du tableau de commande contrôlant l'ampoule est défectueuse.	Appelez le service de réparation
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière-Intérieur ».
	La sonde est branchée dans la prise du four.	Retirez la sonde du four.
Le nettoyage à la vapeur du four ne fonctionne pas.	HOT (chaud) clignote sur l'afficheur.	Laissez le four refroidir à la température de la pièce et reprogrammez-le
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage à la vapeur.
	La porte du four n'est pas fermée	Assurez-vous de fermer la porte pour démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le voyant LOCKED (verrouillé) s'éteigne. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril.	Les aliments sont trop près du brûleur.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage.	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage.	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE : Cuisinière – Intérieur ».
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le message « LOCK DOOR » (verrouiller la porte) clignote sur l'afficheur.	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	Fermez la porte du four.

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

Problème	Causes possibles	Solutions
DOOR LOCK (porte verrouillée) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four.	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir.
La lettre «F-» suivie d'un chiffre ou d'une lettre clignotent sur l'afficheur.	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur est vide.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge n'est pas en fonction	Reportez-vous à la section « Réglages ».
Le four ou la surface de cuisson ne resteront pas allumés.	Erreur de fonctionnement.	Coupez l'alimentation pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le problème se répète, appelez le service de réparation.
Coupure de courant, l'heure clignote.	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche Cancel/Off (annuler/arrêt), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de l'évent.	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Cuisinière-Intérieur».
Forte odeur.	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de convection peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur est conçu pour fonctionner par intermittence pour procurer une cuisson égale. Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Cela est normal.
	Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	Cela est normal. Le ventilateur se met en marche et s'arrête pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température.	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex.: cuisson à convection)
L'affichage clignote	Coupure de courant.	Remettez l'horloge à l'heure
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ.	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	Appuyez sur la touche Bake (cuisson au four) et entrez la température désirée.
De la vapeur s'échappe de l'évent.	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	Cela est normal.
Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur
	Les commandes du four sont mal réglées	Reportez-vous à la section «UTILISATION DE LA CUISINIÈRE: Commandes du four

Garantie de la cuisinière électrique de Café

cafeappliances.ca

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le cafeappliances.ca/service. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

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

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

Ce que Café ne couvre pas:

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

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par MC Commercial 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 MC Commercial.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

**Garantie: MC Commercial Inc. Suite 300, 5420 North
Service Road, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

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

Le service à la clientèle Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

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

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

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

Accessoires

Boutons et poignées de commande avant.

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

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

Très grande lèchefrite (17¾ po x 1¼ po x 19½ po) (43,2 cm x 3,2 cm x 48,9 cm)

Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShineMC pour acier inoxydable

Nettoyant pour électroménager en acier inoxydable CERAMA BRYTEMD

Tampons pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Nettoyant pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

Grattoir pour surface de cuisson en vitrocéramique CERAMA BRYTEMD

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

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

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

Service à la clientèle

Site Web des Café

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

Enregistrer votre appareil

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

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation Café, il suffit de nous contacter. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Au Canada: **cafeappliances.ca/service**

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Café et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle Café sera toujours disponible après expiration de votre garantie. Au Canada: **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Connectivité à distance

Pour demander de l'aide concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), appelez GE Appliances Connected Home Support au 800.220.6899. Visitez notre site Web à **cafeappliances.com/connect**

Pièces et accessoires

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

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

Pour nous joindre

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

Au Canada: Directeur, Relations avec les clients MC Commercial Inc. bureau 300, 5420 chemin North Service, Burlington, Ontario, L7R 5B6

cafeappliances.ca/connect