



# Cuisinières à électriques RANGES

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 3

### MODE D'EMPLOI

- Eléments de surface ..... 8
- Ustensiles pour les tables de cuisson. .... 10
- Commandes du Four ..... .11
- Paramètres ..... .12
- Mode Sabbat ..... 13
- Grilles .....14
- Papier d'aluminium ou autres Revêtements de Four ..... 15
- Batteries de Cuisine ..... .15
- Modes de Cuisson ..... 16
- Guide de Cuisine ..... 17

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyage de la cuisinière - Extérieur. .... 18
- Nettoyage de la cuisinière - Intérieur ..... 19
- Nettoyage de la vitre de la table de cuisson . 20
- Lumière du four. .... 22
- Porte du four ..... 22

### DÉPANNAGE ..... 23

### GARANTIE ..... 26

### ACCÉSSOIRES .....27

### SERVICE À LA CLIENTÈLE ..... 28

### Manuel d'utilisation et instructions d'installation

JCS630  
 JCS830  
 JCS840

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

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

**ANGLAISE**  
 Vous trouverez une version anglaise sur le site: [website.GEAppliance.ca](http://website.GEAppliance.ca)

## MERCI D'INCLUIR LES ELECTROMENAGERS GE DANS VOTRE MAISON.

---

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

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

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

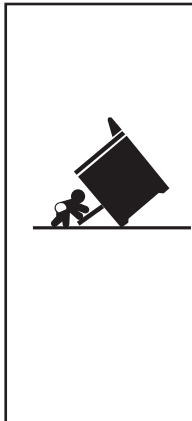


**GE APPLIANCES**

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

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

## CONSEILS ANTIBASCULEMENT



### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

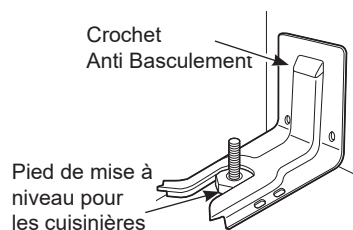
### Pour les cuisinières pose-libre ou encastrables

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

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

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

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



Cuisinières intégrables et encastrables

## ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SECURITÉ GÉNÉRALE

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

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

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

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

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

## ▲ AVERTISSEMENT GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

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

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

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

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

## ▲ AVERTISSEMENT ÉLOIGNEZ TOUS MATERIAUX INFLAMMABLES DE LA CUISINIÈRE

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

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

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

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

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

## ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

## ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

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

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

## ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR (Suite.)

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

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

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

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

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

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

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

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

---

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

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

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

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

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

**LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Cuisinières – Modèles avec Boutons de Commande

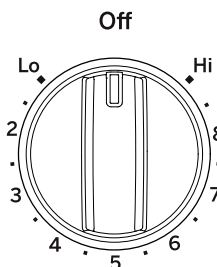
**▲ AVERTISSEMENT** **RISQUE D'INCENDIE:** Ne jamais laissez la cuisinière sans surveillance quand les plaques de cuisson sont en moyenne ou haute chaleur. Eloignez les objets inflammables de la table de cuisson. Éteignez tous les boutons une fois terminé de cuisiner. Le non-respect des consignes peut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

## Réglage

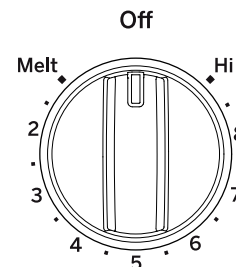
Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction jusqu'au réglage souhaité. Un voyant de surface s'allumera quand le bouton de commande sera enclenché.

**Pour la table de cuisson en verre/vitrocéramique:**  
**Le voyant de surface chaude:**

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



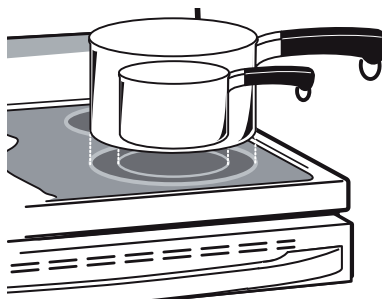
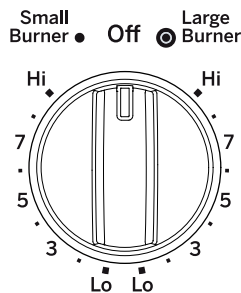
En position OFF et MAX (HI), le bouton de commande fera un clic une fois enclenché. Vous pouvez percevoir de légers bruits pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée. Assurez – vous d'éteindre le bouton sur la position OFF quand vous avez fini de cuisiner.



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

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

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



Modèles avec bouton à double commande

## Utilisation de la zone de réchauffage (sur certains modèles)

### ▲ AVERTISSEMENT

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

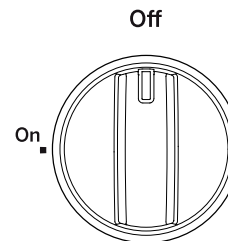
- Toujours commencer avec des aliments chauds. Ne pas utiliser la commande de réchauffage pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la commande de réchauffage pendant plus de 2 heures.

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

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

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

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



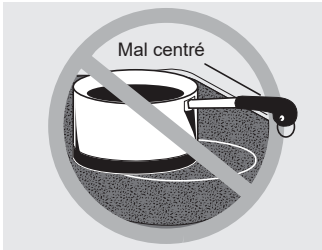
Zone de Réchauffage



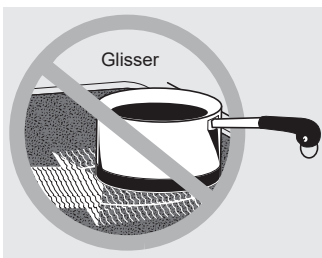
# Utilisation des éléments radiants de surface (sur certains modèles)



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



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



## À propos des éléments radiants de surface...

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

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

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

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

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

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

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

## Limiteur de température

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

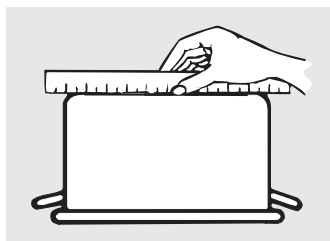
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

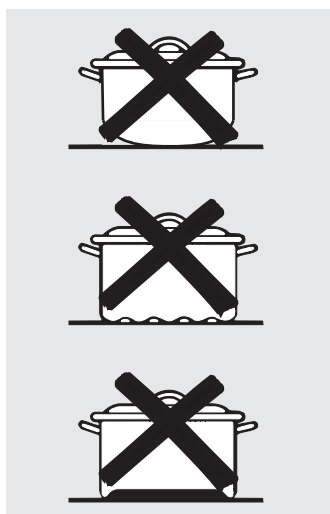
- le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.
- le fond du récipient n'est pas plat.
- le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.
- il n'y a pas de récipient sur l'élément.

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

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



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



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

## Acier inoxydable:

Recommandé

## Aluminium :

Ustensile lourd recommandé

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

## Dessous en cuivre :

Recommandé

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

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

## Fonte émaillée:

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

## Acier émaillé:

Déconseillé

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

## Vitrocéramique:

Déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

## Grès:

Déconseillé

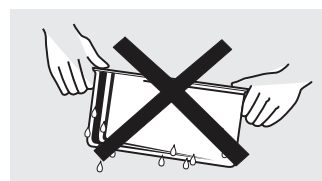
Résultats décevants. Rayera la surface.

## Fonte:

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

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

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



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



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

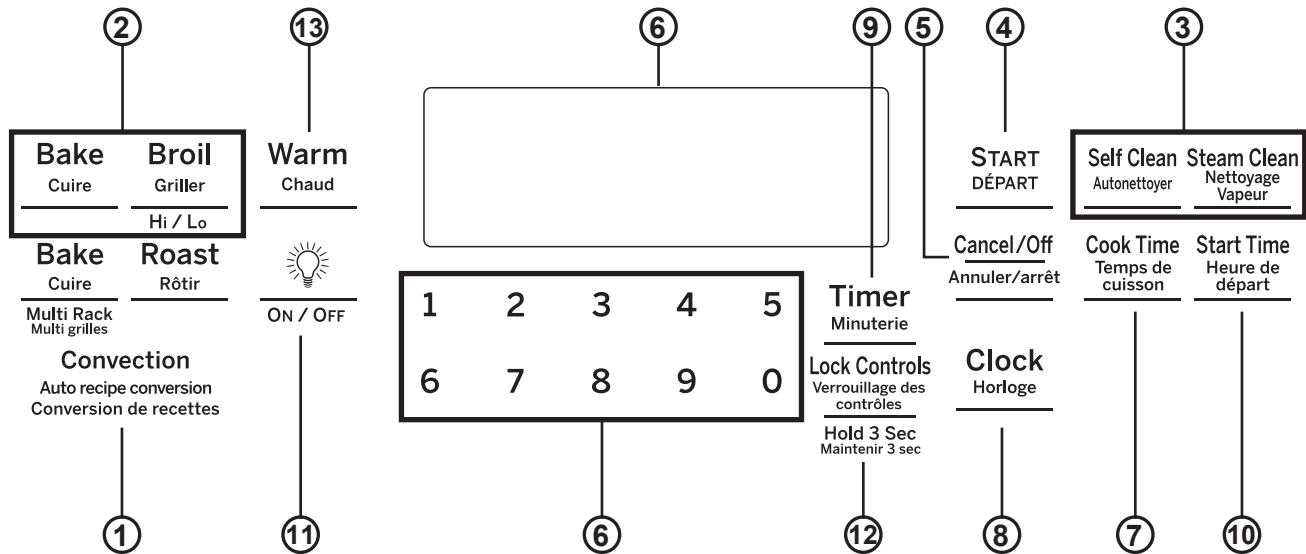


Utilisez des woks à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

## Pour de meilleurs résultats

- Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour qu'ils soient bien en contact.
- Certaines méthodes de cuisson nécessitent des ustensiles particuliers (autocuiseurs, friteuses, etc.). Tous ces ustensiles doivent disposer d'un fond plat et être d'un diamètre approprié.

# Commandes du Four



- 1. Touche Cuisson Traditionnelle:** Votre four possède les modes traditionnels de cuisson suivant: Cuire et Gratiner (bake and broil). Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails
- 2. Touche Convection Cooking (Cuisson à Convection):** La cuisson à convection augmente l'air circulant pour une meilleure performance. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.
- 3. Nettoyage:** Votre four a deux modes de nettoyage: Auto-nettoyage ou Nettoyage à Vapeur. Reportez-vous à la section Nettoyage du Four pour plus de détails.
- 4. Start (Départ):** Appuyez sur les touches pour commencer à cuire, nettoyer ou utiliser les fonctions minutée.
- 5. Cancel/ Off (Annuler/Arrêt):** Annule toutes les opérations excepté l'horloge, le chronomètre et le tiroir garde-chaud.
- 6. Numéro de pad**
- 7. Temps de cuisson:** Compte le temps de cuisson et éteignez le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur la touche (temps de cuisson) utilisez les touches numériques pour définir une durée de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur (Démarrer). Cela ne peut être utilisé qu'avec Bake (cuisson) et Convection bake (lorsque ces fonctions sont disponibles).
- 8. Horloge:** Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur le Set Horloge deux fois et les touches numériques pour programmer le horloge Appuyez sur Démarrer pour enregistrer l'heure.
- 9. Timer (Minuterie):** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche Timer et utilisez les touches numériques pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche Start / Enter. Le four continuera de fonctionner lorsque le compte à rebours de la minuterie sera terminé. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur la touche Timer (Minuterie).
- 10. Heure de début:** Génère un délai lorsque le four est allumé. Utilisez cette touche pour régler le moment où vous voulez que le four démarre. Appuyez sur la touche (Heure de début) et utilisez les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume, puis appuyez sur Start. Appuyez sur le mode de cuisson et la température désirés, puis appuyez sur (Départ). Si vous le souhaitez, un temps de cuisson peut également être programmé. Suivez les instructions de Heure de début (temps de cuisson) pour configurer cette fonction. Ceci ne peut être utilisé qu'avec (cuisson par convection) et (nettoyage automatique).  
**REMARQUE:** Lors de l'utilisation de la fonction de temporisation, les aliments qui gâtent rapidement, tels que le lait, les œufs, le poisson, les garnitures, la volaille et le porc, ne doivent pas rester debout plus d'une heure avant et après la cuisson. La température ambiante stimule le développement de bactéries nocives. Assurez-vous que la lumière du four est éteinte, car la chaleur de la lampe va accélérer la croissance des bactéries nocives.
- 11. Lumière du four:** Allume ou éteint la lumière du four.
- 12. Lock Controls (Verrouillage):** Verrouille le centre de contrôle afin que si l'on appuie sur les touches, cela n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche Verrouillage des commandes pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller. La commande. Cancel/ Off (Annuler / Désactiver) est toujours active, même lorsque le contrôle est verrouillé.
- 13. Warm (Chaud):** Gardera votre nourriture cuisinée chaude, à température de service. Reportez-vous à la section des Modes de Cuisson pour plus de détails.

# Fonctions Spéciales

Votre cuisine a plusieurs fonctions spéciales différentes.

- Pour entrer dans le menu - fonctions spéciales -, appuyez et maintenez enfoncé - Cuisson - - Rôti - en même temps pendant trois secondes. "OFFSET" apparaîtra sur l'écran.
- Parcourez les fonctions spécifiques du menu en utilisant la touche 8 pour descendre et la touche 3 pour aller en haut.
- Pour sélectionner une fonction qui change ou pour confirmer une modification, appuyez sur la touche 0.
- Pour annuler une modification et revenir au menu - fonctions spéciales -, appuyez à nouveau sur la touche 6.

## Ajustement de la température du four (OFFSEt)

Cette fonction permet à la température de cuisson du. Le four et la cuisson par convection sont réglés sur 35°F plus chaud ou 35 ° F plus froid. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes -cuisson-et-cuisson par convection - Aucun autre mode de cuisson n'est affecté. Utilisez les touches numériques pour naviguer comme décrit ci-dessus, sélectionnez "OFFSET" (Réglage). Il montrera un nombre entre 35 positif et négatif. Utilisez les touches 8 et 3 pour augmenter ou diminuer la valeur du paramètre. Enregistrez et effectuez la confirmation en appuyant sur la touche 0.

## Volume sonore (Sound)

Cette fonction permet de régler le volume du four régler entre haut (Hi) (Haut bip), moyen (rEG) (Bip Standard), faible (Lo) et désactivé (OFF) (Bip désactivé). Le contrôle fera sonner la tonalité du four au nouveau niveau de volume chaque fois que le niveau sonore est modifié.

## Minuterie d'achèvement de minuterie (End tonE)

C'est un ton qui indique l'achèvement d'un timer La tonalité peut être continue (Cont) ou un bip (bEEP). Un réglage continu continuera à émettre une tonalité jusqu'à ce qu'un bouton de commande soit enfoncé.

## Éteint en 12 heures

Cette fonction éteint le four après 12 heures de fonctionnement continu. Il peut être activé ou désactivé.

## Fahrenheit ou Celsius Température Affichage (unité dEg)

La commande du four est réglée pour utiliser les températures Fahrenheit (F), mais vous pouvez le changer pour utiliser les températures Celsius (C).

## Horloge (Cloc diSP)

Cette fonction spécifie si l'horloge apparaît à l'écran. Il peut être activé (activé) ou désactivé (désactivé).

## Configuration de l'horloge (Cloc cFg)

Cette fonction spécifie comment l'heure du jour sera affichée. Vous pouvez sélectionner l'horloge 12 heures standard (12) ou l'horloge Militaire de 24 heures (24).

## Conversion de la recette automatique (rEciPE automatique)

Lors de l'utilisation de la cuisson (cuisson à convection), la conversion automatique de la recette - convertit automatiquement les températures de cuisson par convection lorsqu'elles sont activées. Il est à noter que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection, mais seulement les températures. Cette fonction peut être activée ou désactivée.

# Mode Sabbat

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

## Définir le mode Sabbat

1. Appuyez simultanément sur les touches Cuisson et Cuisson au gril maintenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales s'affiche.
2. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler caractéristiques spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" s'affiche, puis appuyez sur 0. Reportez-vous au graphique dans les fonctions spéciales section pour voir comment les touches numériques sont mappés.
3. Utilisez 3 ou 8 touches numériques pour faire défiler jusqu'à ce que "On" s'affiche, appuyez sur le pavé numérique 0 pour enregistrer le réglage. Appuyez sur 6 pour quitter le menu Fonctions spéciales. Une seule parenthèse "]" sera apparaît à l'écran indiquant que le mode Sabbat est réglé. L'horloge ne sera pas affichée. Continu La cuisson au four ou la cuisson minutée peuvent maintenant être programmées.

## Commencer la Cuisson Continue

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

Température (°F)					400
1	2	3	4	5	Timer On/Off
170	200	250	300	325	
6	7	8	9	0	Lock Controls
2h	2.5h	3h	3.5h	4h	Hold 3 Sec 6h
Temps (heures)					

1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Minuterie = 400° F

6 = 2 heures, 7 = 2,5 heures, 8 = 3 heures, 9 = 3,5 heures,  
0 = 4 heures, Verrouillage des commandes = 6 heures

## Réglage de la Température

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

## Démarrer une cuisson minutée

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

## Quitter le mode Sabbat

Quitter le mode Sabbat devrait être fait après le. Le sabbat est terminé.

1. Appuyez sur Annuler / Arrêt pour mettre fin au mode de cuisson qui peut être fonctionnement.
2. Appuyez simultanément sur les touches Cuisson et Cuisson au gril maintenez jusqu'à ce que le menu Fonctions spéciales s'affiche.
3. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler spéciales jusqu'à ce que "SAbbAth" s'affiche, puis appuyez sur 0.
4. Utilisez les touches numériques 3 ou 8 pour faire défiler jusqu'à ce que "OFF" s'affiche et appuyez sur 0 pour enregistrer le réglage. Appuyez sur le pavé numérique 6 pour quitter Menu Fonctions spéciales.

## Remarque: panne de courant en mode sabbat

Si une panne de courant survient alors que le four est en sabbat Mode, l'appareil retournera au mode Sabbat lorsque l'alimentation est rétablie, mais le four retournera à l'état éteint même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson lorsque le panne de courant survenue.

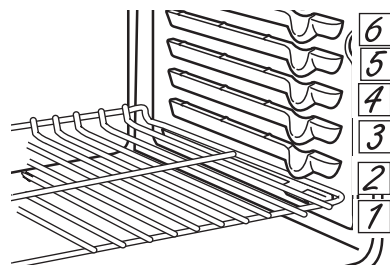
## Grilles du Four

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

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

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

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



Le nombre de grille varie selon le modèle

# Papier d'Aluminium et Revêtement de Four

---

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

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

## Batterie de Cuisine

---

### Directives pour les Batteries de Cuisine

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

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

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

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

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

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

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

## Modes de Cuisson

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

**REMARQUE:** Retirez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four pour accélérer le préchauffage, efficacité améliorée et performance optimale.

### Modes de cuisson et de torréfaction

Sélectionnez un mode de cuisson et de torréfaction basé sur le type et quantité de nourriture que vous préparez. Quand préparer des produits de boulangerie comme des gâteaux, des biscuits et les pâtisseries préchauffent toujours le four en premier. Suivez la recette recommandations pour le placement de nourriture. Si aucune directive sont fournis, centre de la nourriture dans le four.

### Cuisson traditionnelle

Le mode de cuisson traditionnel est destiné à un seul rack cuisine. Ce mode utilise principalement la chaleur du bas élément mais aussi de l'élément supérieur pour cuisiner aliments. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Bake, entrez une température, puis appuyez sur Démarrer. Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Cuisson à convection

Le mode de cuisson par convection est destiné à la cuisson sur plusieurs racks en même temps. Ce mode utilise la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs, avec mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer uniformité de cuisson. Votre four est équipé d'Auto.

Conversion de recette, il n'est donc pas nécessaire de convertir température lors de l'utilisation de ce mode. Le temps de cuisson pourrait être légèrement plus long pour plusieurs racks que ce qui serait attendu pour un seul rack. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Plaque de cuisson à convection, entrez une température, puis appuyez sur Start. Toujours préchauffer en utilisant ce mode.

Rôtissage par convection Le mode de cuisson à convection est destiné à la torréfaction des morceaux entiers de viande sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière avec le mouvement de l'air du ventilateur de convection pour améliorer brunir et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Vérifiez la nourriture plus tôt que la recette temps suggéré lors de l'utilisation de ce mode ou utiliser une viande sonde. Pour utiliser ce mode, appuyez sur le rôti à convection touche, entrez une température, puis appuyez sur Marche. Ce n'est pas nécessaire pour préchauffer en utilisant ce mode.

### Modes de grillage

Toujours griller avec la porte fermée. Surveillez la nourriture de près pendant la cuisson au grill. Soyez prudent lorsque vous grillez sur le panier supérieur positions comme placer la nourriture plus près de l'élément de grill augmente le tabagisme, les éclaboussures et la possibilité de graisses s'enflammer. Pour la meilleure nourriture de centre de performance au-dessous du grill élément chauffant. Griller sur la position 7 du rack n'est pas conseillé. Essayez de griller les aliments que vous feriez normalement griller. Régler positions de rack pour ajuster l'intensité de la chaleur à la aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de grill surface brûlée et intérieur rare est souhaitée. Des aliments plus épais et les aliments qui doivent être cuits doivent être grillé sur une position de grille plus loin du grill ou par en utilisant Broil Lo.

### Broil Salut

Le mode Broil Hi utilise la chaleur intense de la partie supérieure. Pour utiliser ce mode, appuyez une fois sur la touche Broil appuyez sur Start. Il n'est pas nécessaire de préchauffer en utilisant ce mode.

### Broil Lo

Le mode Broil Lo utilise une chaleur moins intense de la partie supérieure élément pour cuisiner à fond tout en produisant par. Pour utiliser ce mode, appuyez deux fois sur la touche puis appuyez sur Démarrer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer quand en utilisant ce mode.

### Chaud

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Warm, puis sur Start. Couvrir les aliments qui doivent rester humides et ne pas couvrir

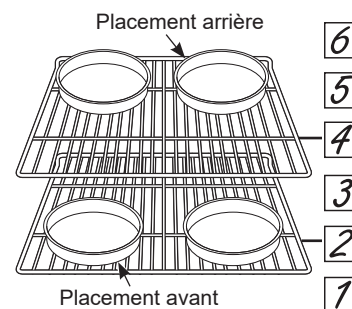


# Guide de Cuisson

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

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

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



Positions de rack

## Nettoyage de la Cuisinière - Extérieur

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



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

### Contrôle de verrouillage

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

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

Nettoyer les éclaboussures avec un chiffon humide.

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

### Panneau de Contrôle

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

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

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

### Extérieur du Four

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

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

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

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

### Surfaces Peintes

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

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

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

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

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

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

# Nettoyage de la cuisinière - Intérieur

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

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

## Guide du Nettoyage

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

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

## Mode Nettoyage à la Vapeur (Steam Clean)

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

puis appuyez sur **Start / Enter**.

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

## Mode Auto-nettoyant

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Grilles

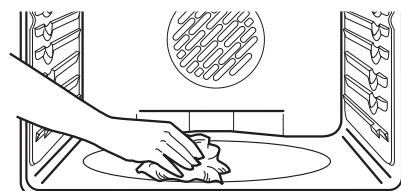
Tous les supports peuvent être lavés avec de l'eau chaude et savonneuse. Grilles émaillées (non brillantes) peuvent être laissés dans la cavité pendant l'auto-nettoyage.

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

## Éléments Chauffants du Four

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

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



Nettoyez les saletés sur le sol du Four

# Nettoyage de la Plaque de Cuisson

## Nettoyage Quotidien

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

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



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

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

## Résidus Brûlés

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

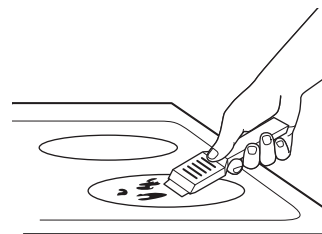
1. Permettre à la table de cuisson de refroidir.
2. Étalez quelques gouttes de CERAMA BRYTE® Ceramic Cleaner sur toute la zone des résidus brûlés.
3. Utilisez aussi les lingettes CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktop, frotter la zone de résidus, en appliquant la pression nécessaire.
4. S'il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



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

## Résidus épais Brûlés

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



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

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

## Nettoyage de la Table de Cuisson (Suite.)

### Marques de métal et Égratignures

1. Veillez à ne pas faire glisser les casseroles et poêles sur votre table de cuisson. Il laissera des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® avec le tampon de nettoyage CERAMA BRYTE® pour les surfaces de cuisson en céramique.

2. Si l'on fait bouillir à sec des casseroles recouvertes d'une fine couche d'aluminium ou de cuivre, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Cela doit être retiré immédiatement avant de chauffer à nouveau ou la décoloration peut être permanente.

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

### Dommages causés par des Déversements de matières Sucrées et de Plastique Fondu

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

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

N'utilisez pas une lame émoussée ou entaillée.

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

Avec un gant de cuisine:

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

3. Tout débordement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson ait refroidi.

4. N'utilisez pas les plaques de cuisson avant d'avoir enlevé entièrement tout résidu.

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

## Lumière du Four

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

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

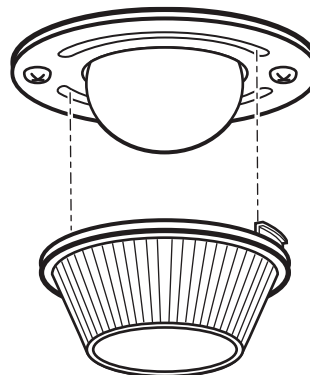
### Remplacement de la Lumière du four

#### Pour retirer l'ampoule:

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

#### Pour remplacer l'ampoule:

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

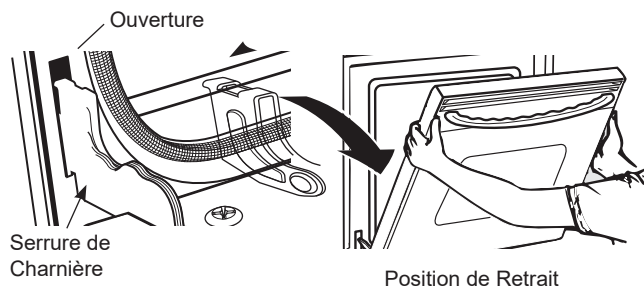


## Porte du Four

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

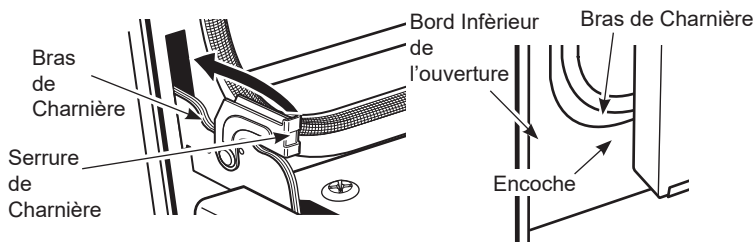
#### Pour enlever la porte:

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



#### Pour remplacer la porte:

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



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

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

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

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

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



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

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

# Garantie Cuisinière Électrique GE Appliances

## GEAppliances.ca

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

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

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

### Ce que MC Comercial ne prend pas en charge:

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

### EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

# Accessories

---

## Vous cherchez quelque chose de plus?

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

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

Les produits suivants et plus sont disponibles:

### Accessories

---

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

---

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

---

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

### Pièces Détachées

---

Grilles de Four

---

Éléments de Four

---

Ampoules

### Produits de Nettoyage

---

Lingettes CitruShine™ Stainless Steel

---

Crème de Nettoyage en Acier inoxydable CERAMA BRYTE®

---

Lingettes pour table de cuisson CERAMA BRYTE®

---

Crème de Nettoyage Table de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®

---

Grattoir de table de cuisson CERAMA BRYTE®

---

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

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

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

# Service à la Clientèle

---

## Site Web de GE Appliances

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

---

## Enregistrer votre Electroménager

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

---

## Horaire de Service

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

---

## Connexion à Distance

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

---

## Pièces et Accessoires

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

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

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

---

## Contactez nous

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

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