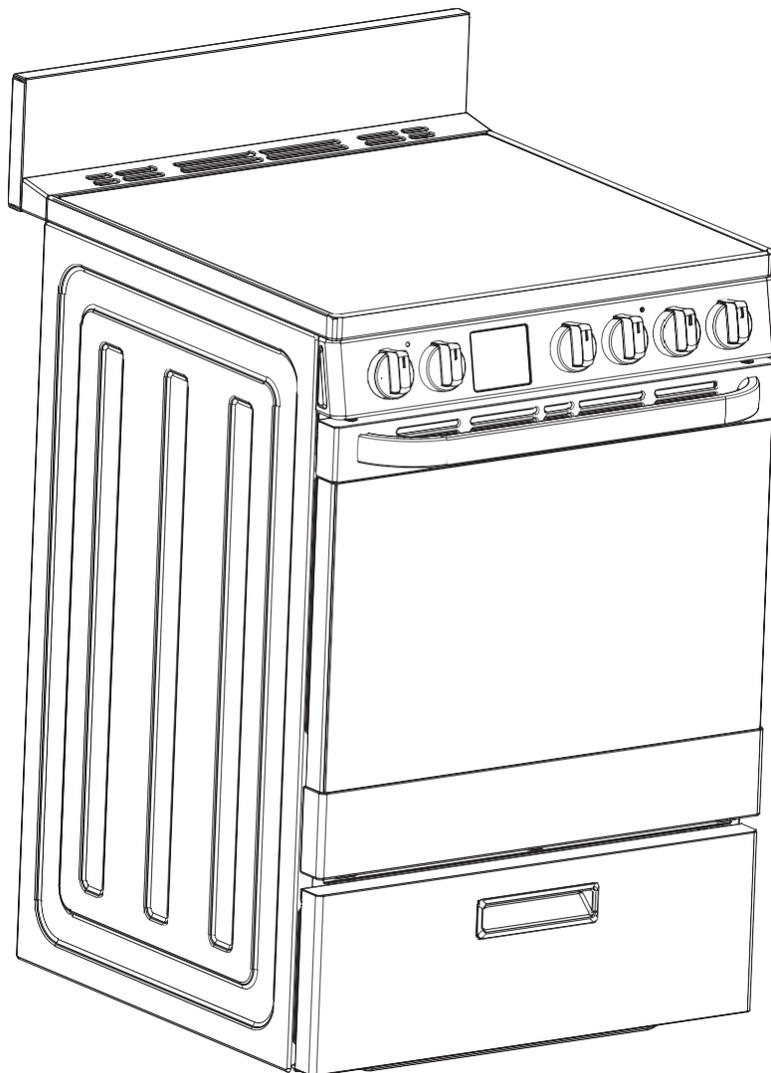


Haier

Manual d'utilisation
QCAS740

ÉLECTRIQUE COMPACT CUISINIÈRE



INDEX

INFORMATION DE SÉCURITÉ	3
UTILISE LA CUISINIÈRE	7
Module de l'appareil	7
Contrôles du four	10
Mode Sabbat	11
Grille du four	13
Guide de cuisine	14
SOIN ET NETTOYAGE	15
Four	15
Plaque de cuisson	15
Porte et Tiroir	17
Lumière du four	18
Porte du four	18
CONSEILS DE DÉPANNAGE	19
GARANTIE LIMITÉE	21
ACCESSOIRES	22

INFORMATION À PRENDRE EN COMPTE

Merci d'avoir acheté ce produit de marque Haier. Ce manuel d'utilisation vous aidera à obtenir les meilleures performances de votre nouvelle gazinière.

Pour référence ultérieure, notez le numéro de modèle et numéro de série situés à l'avant, derrière le tiroir de rangement de la cuisine et la date d'achat.

Inscrivez la preuve d'achat à ce manuel pour vous aider lorsque vous devez obtenir un service dans le cadre de la garantie.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

SITE WEB DE HAIER

Vous souhaitez poser une question ou avez besoin d'aide avec votre appareil? Essayez le site Web de Haier 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter des appareils Haier plus merveilleux et profiter de tous nos services d'assistance via Internet, prévus pour votre commodité. CANADA: Haierappliances.ca

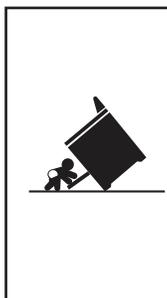
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ses instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures corporelles ou la mort.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de chutes

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

Doit être fixée par un support anti-renversement correctement installé. Voir les instructions d'installation expédiées avec le support pour les détails complets avant de tenter de l'installer.

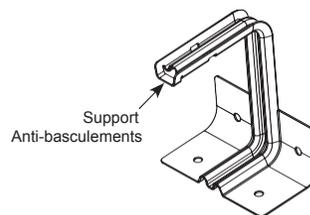
Pour les Cuisinières sur Pieds.

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

plancher ou au mur. Pour vérifier si le support est installé correctement, saisissez l'arrière de la cuisinière, en faisant attention de ne pas saisir ou plier la moulure arrière. Penchez légèrement la cuisinière vers l'avant et vérifiez que le support anti-renversement retient l'arrière de la cuisinière, limitant l'inclinaison avant de la cuisinière. Si le support anti-reversement ne retient pas la cuisinière et ne l'empêche pas de s'incliner, vérifiez que le support anti-reversement a été installé correctement. Si ceci ne résout pas le problème ou si le support anti-reversement n'est pas présent, appelez 800.561.3344 au Canada.

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

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



Cuisinière non encastrée

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet appareil seulement pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- **RISQUE D'INCENDIE:** Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson ALLUMÉE à un paramètre plus élevé que feu bas. Gardez les objets inflammables loin de la surface de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et relié à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez ni de réparer ni de remplacer une pièce de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. tout autre entretien devrait être transféré à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique de la maison à partir du panneau de distribution en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Ne laissez pas d'enfants seuls - les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **⚠ MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière - les enfants grimper sur le four atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
- Utilisez seulement des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez ni serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne touchez ni les brûleurs de surface, ni les éléments chauffants ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact ni avec les brûleurs de surface, ni avec les surfaces à proximité des brûleurs de surface ni quelque surface intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les surfaces donnant sur la surface de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture et les fentes autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients d'aliments fermés. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou revêtement à four pour couvrir le fond du four ou quelque partie du four, sauf indication contraire contenue dans ce manuel. Les revêtements à four peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie.
- Évitez d'égratigner ou de percuter les portes en verre, la plaque de cuisson ou les panneaux de commande. Ce faisant peut mener à de bris de verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Un choc, un incendie ou des coupures peuvent se produire.
- Cuisinez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au isitdonet.gov et fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DU FOUR

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LA DIFFUSION DU FEU SE RÉPANDE.

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

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE

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

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISE LA CUISINIÈRE

Module de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE: Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson ALLUMÉ à paramètre plus élevé que feu bas. Gardez les objets inflammables loin de la surface de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort. Tout au long de ce guide, les fonctions et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

Comment Mettre en Marche.

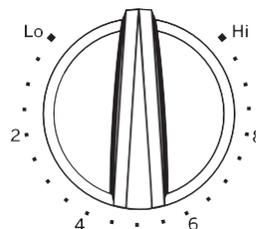
Enfoncez et tournez le bouton dans un sens ou l'autre vers le réglage que vous voulez.

Un témoin lumineux s'allume lorsqu'un élément de surface est allumé.

Pour les superficies de surface de cuisson en verre:

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

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



À **OFF (ÉTEINT)** et **HI (ÉLEVÉ)** la commande fait un bruit sec lorsqu'elle est en position. Vous pouvez entendre de légers bruits de cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient votre paramètre désiré.

Assurez-vous de tourner le bouton de commande à **OFF (ÉTEINT)**. Lorsque vous avez fini de cuisiner.

Plaques de cuissons.

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

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

Ustensiles de cuisines pour les plaques de cuisson.

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

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

Conseillé

L'acier inoxydable mince donnera des performances médiocres.

Acier inoxydable

L'acier inoxydable mince donnera des performances médiocres.

Aluminium

Poids élevé recommandé.

Bonne conductivité.

En raison de son bas point de fusion, l'aluminium de faible poids ne doit pas être utilisé.

Fond de cuivre Émail (peint) sur fonte cast iron.

Évité/Non recommandé

Émail (peint) sur vitrocéramique en acier mauvaises performances.

Grès

Mauvaises performances.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISE LA CUISINIÈRE

Module de l'appareil (Cont.)

Table de cuisson en vitrocéramique

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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

Limiteur de température sur les tables de cuisson en vitrocéramique

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

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

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

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

UTILISE LA CUISINIÈRE

Module de l'appareil (Cont.)

Ustensiles de cuisines pour les plaques de cuisson en vitrocéramique.

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

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

Conseillé

Aluminium en acier inoxydable

Poids élevé recommandé.

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

Fond de cuivre

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

Émail (peint) sur fonte

Recommandé si le fond de la casserole est enduit.

Évité/Non recommandé

Émail (peint) sur acier

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

Vitrocéramique

Mauvaise performance. Va abimer la surface.

Grès

Mauvaise performance. Va abimer la surface.

Fonte

Non recommandé, sauf s'il est conçu spécifiquement pour les tables de cuisson en verre. Mauvaise conductivité et lent à absorber la chaleur. Va abimer la surf.

En savoir plus sur les ustensiles de cuisine

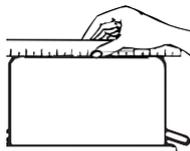
■ Placez uniquement des casseroles sèches sur les éléments de surface. Ne pas placer de couvercles sur la de surface, en particulier les couvercles humides. Les casseroles et les couvercles humides peuvent coller à la surface lisse lorsqu'ils sont froids.

■ N'utilisez pas de woks avec des anneaux de support. Ce type de wok ne chauffera pas sur la table de cuisson.

■ Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles dans votre magasin local. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour assurer un contact correct.

■ Certaines procédures de cuisine nécessitent des ustensiles spécifiques tels que des autocuiseurs ou des friteuses. Tous les ustensiles doivent avoir un fond plat et avoir la taille correcte.

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



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



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



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



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

Astuces pour la mise en conserve domestique

Assurez-vous que la machine est centrée sur l'unité de surface. Assurez-vous que le conserve est à fond plat. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lorsque vous mettez en conserve.

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

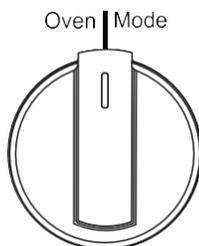
Les conserves à fond plat sont recommandées. L'utilisation de conserves pour bain-marie à fond ondulé peut prolonger le temps nécessaire pour amener l'eau à ébullition.

UTILISE LA CUISINIÈRE

COMMANDES DU FOUR

Bouton de sélection du mode four

- Tournez le sélecteur de mode du four sur le mode souhaité. Votre four dispose des modes de cuisson suivants: cuisson au four, cuisson au grill et cuisson par convection. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Nettoyage à la vapeur et mode de cuisson.
- Cuisson.
- Rôti.
- Cuisson par convection.
- Nettoyage à vapeur.



Bouton de sélection du mode four
(l'apparence du bouton peut changer)

Bouton de température du four

Tournez le bouton de température du four sur le réglage souhaité jusqu'à ce que le voyant du four /cycle s'éteigne. Le voyant du four/cycle s'allume lorsque le brûleur est allumé. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson.

Pour régler le thermostat

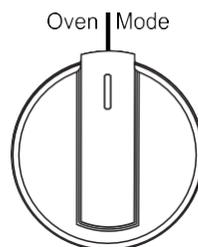
1. Retirez le bouton de température du four de la cuisinière et regardez à l'arrière. Pour faire un ajustement, desserrer (environ un tour), mais sans enlever complètement les deux vis à l'arrière du bouton.
2. Avec le dos du bouton face à vous, tenez l'extrémité extérieure du bouton avec une main et faites pivoter l'avant du bouton avec l'autre main.

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

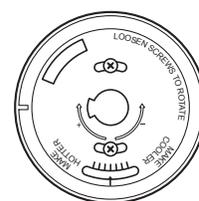
Pour réduire la température du four, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

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

3. Une fois le réglage effectué resserrez les vis pour qu'elles soient ajustées, mais faites attention à ne pas trop les serrer.
4. Remettez le bouton en place en reliant la partie plate du bouton au trou et contrôlez le fonctionnement.



Avant du bouton
TEMP DU FOUR
(l'apparence du bouton peut varier)

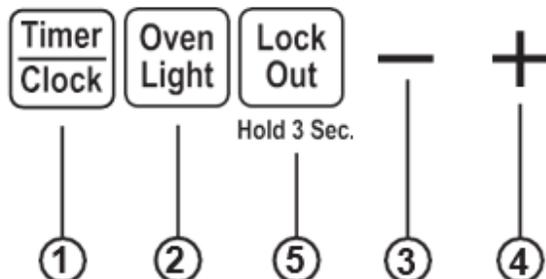


Arrière du bouton
TEMP DU FOUR
(l'apparence du bouton peut varier)

UTILISE LA CUISINIÈRE

COMMANDES DU FOUR (Suite)

Minuterie / Affichage de l'Horloge



1. Time/Clock (Minuterie/Horloge):

Fonctionne comme une minuterie compte à rebours et une horloge. Pour régler la minuterie compte à rebours, appuyez sur la touche Timer / Clock (Minuterie/Horloge) et utilisez les touches + et - pour régler le temps, appuyez à nouveau sur la touche Timer / Clock (Minuterie/Horloge) et le «:» arrêtera de clignoter indiquant que la minuterie a commencé. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche Timer / Clock (Minuterie/horloge) pour vous assurer que le «:» clignote.

Puis, changez le temps à 0:00 et appuyez sur la touche Timer / Clock (Minuterie/Horloge) la changeant à l'heure de l'horloge. Timer / Clock (Minuterie/Horloge) plusieurs seconds et utilisez. Les touches + et - pour régler l'horloge. Après avoir, appuyez sur la touche Timer / Clock (Minuterie / Horloge) pour finaliser l'heure de l'horloge.

2. Lumière du Four:

Allume ou éteint la lumière du four.

3. Touche: S'utilise pour diminuer le temps pour la minuterie compte à rebours et l'horloge. De petits coups sur cette touche diminueront le temps par petite quantité. Tenir la touche diminuera le temps par grandes quantités.

4. Touche +: S'utilise pour augmenter le temps pour la minuterie compte à rebours et l'horloge. De petits coups sur cette touche augmenteront le temps par petite quantité. Tenir la touche augmentera le temps par grandes quantités.

5. Verrou: Verrouille la minuterie et l'affichage de l'horloge afin que les touches soient désactivées. Appuyez et tenez la touche Lock Out (Verrou) pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller l'affichage.

MODE SHABBAT

Certains modèles répondent aux exigences du shabbat juif fu K-star pour être utilisés pendant le jour du shabbat et les jours fériés. Pour accéder à la liste la plus récente des modèles voir star-k.org.

COMMENCER LA CUISSON

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

RÈGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

- Pour régler la température du four à une valeur supérieure, l'utilisateur doit d'abord confirmer que le voyant "FOUR ON" est allumé. Seulement alors, l'utilisateur peut tourner le bouton à une température plus élevée que celle précédemment définie.
- Pour régler la température du four sur une valeur inférieure, l'utilisateur doit d'abord confirmer que le voyant "FOUR ON" est éteint. Seulement alors, l'utilisateur peut tourner le bouton à une température inférieure à celle précédemment définie.

ARRÊTER LA CUISSON

Pour arrêter la cuisson, tournez simplement le bouton du thermostat en position d'arrêt. Comme ce modèle de thermostat réagit avec un dé clic lorsque le bouton du thermostat est utilisé pour éteindre le four, cette opération doit avoir lieu après le shabbat ou à la fin des vacances.

FONCTIONNEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

L'éclairage du four peut être allumé ou éteint avant le début du shabbat ou du jour férié. L'ouverture ou la fermeture de la porte ne modifieront pas l'état de la lumière du four.

Note de panne de courant du mode shabbat

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

UTILISE LA CUISINIÈRE

Guide pour ustensiles de cuisine

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

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

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

Mode de cuissons

Votre nouveau four dispose d'une variété de modes de cuisson pour vous permettre d'obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Pour accéder aux recommandations pour les repas spécifiques, voir la section du Guide de cuisson.

Rappelez-vous que votre nouveau four peut fonctionner différemment de celui que vous remplacez.

Cuisson

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

Convection Bake Multi Rack (Rack à convection à cuisson multiple)

Le mode de cuisson à convection est conçu pour cuire plusieurs racks en même temps. Ce mode utilise le mouvement de l'air du ventilateur par convection pour obtenir une cuisson plus uniforme. Abaissez la température de 25 degrés. Toujours préchauffer en utilisant ce mode. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs pour plusieurs racks que ce que à quoi on pourrait s'attendre pour un seul rack. Pour utiliser ce mode, tournez le bouton du Mode four au Mode Cuisson à convection (Convection Bake) et le bouton Température du four jusqu'au réglage de température recommandé.

Warm

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

Convection Bake

Le mode de cuisson à convection est conçu pour cuire plusieurs racks en même temps. Ce mode utilise le mouvement de l'air du ventilateur par convection pour obtenir une cuisson plus uniforme. Abaissez la température de 25 degrés. Toujours préchauffer en utilisant ce mode. Les temps de cuisson peuvent être légèrement plus longs pour plusieurs racks que ce que à quoi on pourrait s'attendre pour un seul rack. Pour utiliser ce mode, tournez le bouton du Mode four au Mode Cuisson à convection (Convection Bake) et le bouton Température du four jusqu'au réglage de température recommandé.

Griller

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

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

UTILISE LA CUISINIÈRE

GRILLES DU FOUR

Positions des Grilles

Votre four dispose de quatre positions de grille dans le four. Les position de support recommandées pour divers types d'aliments sont fournies dans le guide de cuisson. Le réglage de la position de la crémalière est un moyen d'impacter sur les résultats de cuisson. Par exemple, si vous préférez des plats plus foncés pour aliments sur une grille plus élevée. Si vous trouvez que les aliments sont trop bruns, essayez de la déplacer sur une grille plus basse la prochaine fois.

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

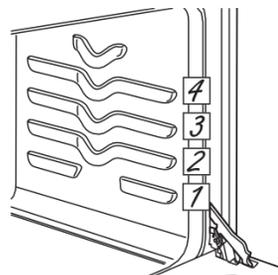
Retrait et remplacement des racks plats

Lorsque vous placez et retirez des ustensiles de cuisson, tirez sur la crémalière sur la crémalière jusqu'à la buter (position d'arrêt) sur le support du rack.

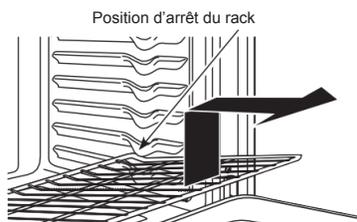
Pour retirer un rack, tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt, soulevez l'avant du rack et retirez-le. Pour remplacer un rack, placez l'extrémité incurvée du rack sur les supports du rack. Inclinez l'avant du rack et poussez le rack jusqu'à ce qu'il s'arrête. Posez ensuite la grille à plat et enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle soit complètement dans le four.

Les racks peuvent devenir difficiles à glisser. Pour améliorer les conditions de glissement, utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier pour frotter de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et/ou support des support.

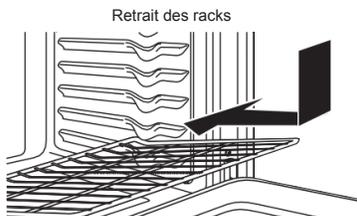
REMARQUE: Retirez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, pour améliorer l'efficacité et optimiser les performances de cuisson.



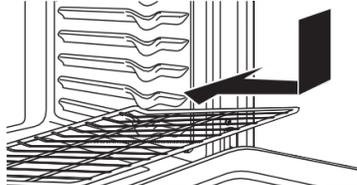
Positions des racks



Position d'arrêt du rack



Retrait des racks



Remplacement des racks

PAPIER D'ALUMINIUM ET FEUILLE DE FOUR

⚠ MISE EN GARDE

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

L'aluminium peut être utilisé pour attraper les déversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à quelques centimètres au-dessous de la nourriture et ne jamais couvrir complètement une grille avec une feuille d'aluminium.

Conservez le papier d'aluminium à au moins 1 1/2" des parois du four pour éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

GUIDE DE CUISINE

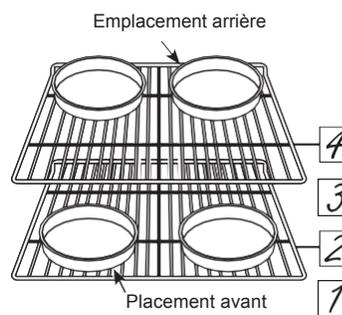
TYPE DE NOURRITURE	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITION(S) DE RACK RECOMMANDÉE	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Produits cuits au four			
Gâteaux en couche, gâteaux en feuilles, gâteaux en fèves, muffins, pains rapides sur une seule grille/rack	Cuisson	3	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Gâteaux en couche sur plusieurs racks	Cuisson Cuisson à convection	2 et 4	Assurez un débit d'air adéquat (voir illustration c-dessous)
Gâteau en mousseline de soie	Cuisson	2	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Cookies, biscuits, scones sur un seul Rack	Cuisson	3	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.
Cookies, biscuits, scones sur des racks multiples	Cuisson à convection Cuisson	2 et 4	Assurez un débit d'air adéquat. Changez partiellement la position de la nourriture pendant la cuisson, afin d'obtenir des résultats de cuisson plus uniformes.
Boeuf et porc			
Hamburgers	Griller	4	Utilisez un lèche frite, déplacez la nourriture vers le bas pour plus de cuisson/moins de rôtissage. Regardez la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Centrer la nourriture sous le brûleur.
Steaks et Côtelettes	Griller	4	Utilisez un lèche frite, déplacez la nourriture vers le bas pour plus de cuisson/moins de rôtissage. Regardez la nourriture de près lors de la cuisson au grill. Centrer la nourriture sous le brûleur.
Les rôtis	Cuisson	2 ou 3	Laissez à découvert, utilisez une casserole à contre-dépouille telle qu'une lèche frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Les volailles			
Poulet entier	Cuisson	2	Laissez à découvert, utilisez une casserole contre-dépouille telle qu'une lèche frite.
Blanc de poulet, pattes de poulet, cuisses de poulet sans os	Griller Cuisson	2 ou 3	S'il est pané ou recouvert de sauce, évitez les modes Broil (Rôtissage). Rôtir le côté de la peau en premier. Regardez la nourriture de près lors de la cuisson au grill.
Blancs de poulet sans os	Griller Cuisson	2 ou 3	Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de rôtissage et pour une meilleure cuisson/brunissage lors de la cuisson au grill.
Dinde entière	Cuisson	1 ou 2	Laissez à découvert, utilisez une casserole à contre-dépouille telle qu'une lèche frite.
Blanc de dinde	Cuisson	2 ou 3	Laissez à découvert, utilisez une casserole à contre-dépouille telle qu'une lèche frite.
Poisson	Griller	4	Regardez la nourriture de près lors de la cuisson au grill.
Cazuelas	Cuisson	3	
Aliments préparés congelés			
Pizza, produits à base de pomme de terre, batonnets de poulet, amuse-gueules sur un seul rack	Cuisson	3	Utilisez des ustensiles de cuisson brillants.

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

Cuire les aliments à fond pour mieux protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Vous trouverez des recommandations sur la température minimale de sécurité alimentaire pour la sécurité alimentaire sur IsITDoneYet.gov.

Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour aliments pour prendre des températures des aliments.

REMARQUE: Retirez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, pour améliorer l'efficacité et optimiser les performances de cuisson.



Positions des Racks

SOIN ET NETTOYAGE

FOUR

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

Intérieur du four

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

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

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, de nettoyeurs liquides puissants, de laine d'acier ou de tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour les saletés sur le fond du four et les autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux oxalique, tel que Bar Keepers Friend®, avec une éponge anti-rayures. Veillez à ne pas appliquer de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges sur la vitre de la porte, car cela pourrait rayer le revêtement réfléchissant.

L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse ou de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

Nettoyage à la Vapeur

La fonction de Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur) sert à nettoyer les saletés légères de votre four.

Pour utiliser la fonction Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur):

1. Commencez avec le four à température ambiante.
2. Essuyez l'excès de graisse et la saleté du four.
3. Versez ½ tasse d'eau sur le fond du four.
4. Fermez la porte.
5. Réglez le bouton de mode du four et le bouton de température du four sur **Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur)**.

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

Extérieur du four

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

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

Grilles du four

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

Après avoir nettoyé les grilles, utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier pour frotter une petite quantité d'huile végétale à gauche et à droite des bords du rack. Cela garantira que les grilles sont faciles à glisser et à sortir du four.

PLAQUE DE CUISSON

Panneau de configuration et bouton

Nettoyez le panneau de commande après chaque utilisation du four avec un chiffon humide. Pour nettoyer, utiliser un savon doux et de l'eau ou une solution à moitié vinaigre et à moitié d'eau. Rincez à l'eau claire. Séchez avec un chiffon doux.

N'utiliser pas de nettoyeur abrasifs, de nettoyeurs liquides puissants, de tampons à récurer en plastique et de nettoyeurs pour four sur le panneau de commande; cela endommagerait la finition.

Surfaces en Acier Inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, cela rayerait la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyeur ou un poli pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface sans le sens du grain.

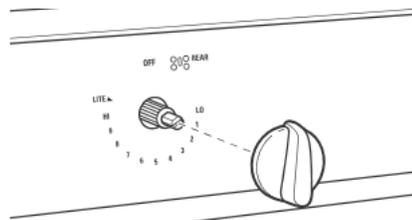
Suivez les instructions du nettoyeur pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

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

Pour toute question concernant l'achat de produits, y compris des produits de nettoyage ou des polissoirs pour appareils électroménagers en acier inoxydable, consultez les sections "Accessoires et assistance aux consommateurs" à la fin de ce manuel.

Pour faciliter le nettoyage, les boutons de commandes peuvent être retirés en les tirant directement vers l'extérieur lorsque les boutons sont en position OFF (éteint). Ne tirez pas les boutons vers le bas et n'accrochez pas d'objets dessus. Cela peut endommager la tige de la soupape de gaz. Lorsque vous retirez les boutons du brûleur à trois anneaux (sur certains modèles) et le dual-oval (sur certains modèles), rappelez-vous de leur emplacement. Alors que tous les autres boutons sont interchangeables, ces boutons doivent être placés au même endroit après le nettoyage. Voir la section Brûleur de surface pour une vue détaillée de ces boutons. Les boutons peuvent être lavés à la main avec du savon et de l'eau ou au lave-vaisselle.

Pour remplacer les boutons après le nettoyage, alignez le trou du bouton arrière avec l'axe de la valve à gaz et poussez vers l'intérieur jusqu'à ce que le bouton soit fermement fixé. Tous les boutons sont interchangeables.



Bouton de brûleur de surface

SOIN ET NETTOYAGE

Base de la Surface de Cuisson

N'utilisez pas de nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampons à récuer en acier, de tampons à récuer en plastique ou de poudres nettoyantes en fonction de la surface de cuisson.

Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou une solution à 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

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

Si votre modèle a une surface de cuisson en acier inoxydable, reportez-vous aux instructions de nettoyage de la surface en acier inoxydable figurant dans la section Panneau de commande et boutons.

Nettoyage de la table de cuisson en verre

Nettoyage quotidien normal

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

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

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

4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage CERAMA BRYTE® pour les tables de cuisson en céramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever tous les résidus de nettoyage. Pas besoin de rincer.

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

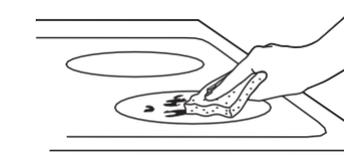


Nettoyez votre table de cuisson après chaque déversement. Utilisez le nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

Résidu Brûlé

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

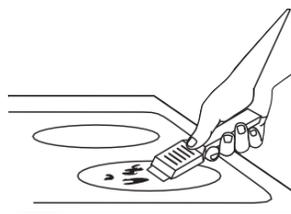
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étaler quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en CERAMA BRYTE® sur toute la zone des résidus brûlés.
3. À l'aide de l'éponge de nettoyage CERAMA BRYTE® inclus pour les tables de cuisson en céramique, frotter la zone de résidus, en appliquant une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



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

Résidu important et brûlé

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



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

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

SOIN ET NETTOYAGE

Marques et rayures métalliques

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

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

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

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

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

Domages causés par les déversements de sucre et le plastique fondu

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

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

N'utilisez pas de lame émoussée ou ternie.

1. Éteignez toutes les unités de surface. Retirez les casseroles chaudes.
2. Porter un gant de cuisine:
 - a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un bord (grattoir CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop) pour déplacer le déversement dans un endroit frais sur la table de cuisson.

- b. Retirez le déversement avec des serviettes en papier.
3. Tout débordement restant doit être lassé jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson soit refroidie.
 4. N'utilisez plus les brûleurs avant que tous les résidus aient été complètement éliminés.

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

PORTE ET TIROIR

Nettoyage de la porte du four.

Nettoyage de la partie interne de la porte.

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

Appliquez du détergent à vaisselle sur les éclaboussures du verre en raison de la cuisson. Utilisez le bord du couteau du côté sécuritaire pour le nettoyer. Ensuite, nettoyez le verre avec un chiffon avec du savon pour enlever tout résidu et sécher.

La zone extérieure du joint peut être nettoyée avec un tampon à récurer en plastique avec du savon. Ne pas frotter ou nettoyer le joint de la porte. Sa résistance à l'abrasion est extrêmement faible.

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

Nettoyage de la partie extérieure de la porte.

Si les taches sur le bord de la fenêtre de la porte sont persistantes, utilisez un nettoyant abrasif doux ou une éponge avec un tampon à récurer pour obtenir un meilleur résultat. N'utilisez pas cette méthode sur une autre surface.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles).

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier: cela rayerait la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable. Éssuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

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

Tiroir de rangement amovible

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

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

Il est possible que le tiroir de rangement comporte des glissières en plastique (illustrées à droite) ou des rails métalliques. Suivez les instructions de retrait et de remplacement pour la configuration de votre modèle.

Retrait du tiroir de rangement:

1. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Continuez à pousser le tiroir jusqu'à ce qu'il sorte du four.

Remise en place du tiroir de rangement:

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

SOIN ET NETTOYAGE

LUMIÈRE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT: DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE OU BRÛLURES: Avant de remplacer l'ampoule du four, débranchez l'alimentation électrique du four du panneau de fusibles principal ou du disjoncteur. Ne pas le faire peut provoquer un choc électrique ou une brûlure.

⚠ ATTENTION: RISQUE D'INCENDIE: Le couvercle en verre et l'ampoule doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher un verre chaud non protégé avec vos mains ou avec un chiffon humide peut provoquer des brûlures.

Remplacement de l'ampoule du four

Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule et l'ampoule sont à température ambiante.

Pour retirer le couvercle:

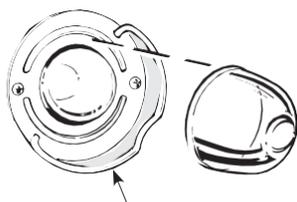
1. Mettez une main sous le couvercle pour qu'il ne tombe pas lorsqu'il est relâché. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement le porte-cache-fil. Soulevez le couvercle. Ne retirez aucune vis pour retirer le couvercle.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts.

Pour remettre le couvercle:

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

2. Connectez l'alimentation électrique à la cuisinière.



Porte-cache

PORTE DU FOUR

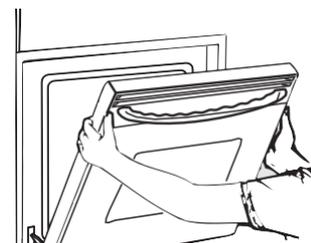
La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte avec la poignée.

Pour retirer la porte:

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



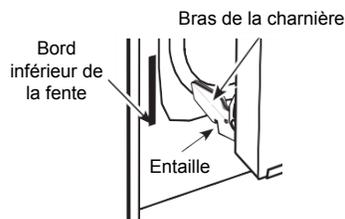
Tirez sur la charnière pour déverrouiller



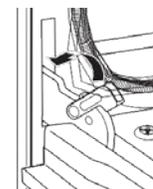
Position de retrait

Pour remettre la porte:

1. Saisissez fermement les deux côtes de la porte près du haut.
2. Avec la porte dans le même angle que la position de retrait, posez l'encoche située sous le bras de la charnière gauche sur le bord inférieur de la fente de la charnière gauche. L'encoche du bras de la charnière doit être complètement insérée dans le fond de la fente. Répétez la même opération pour le côté droit.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement. Les encoches situées au bas des bras de la charnière ne sont pas correctement positionnées sur le bord inférieur de la fente. Soulevez la porte de la cuisinière et répétez l'étape précédente.
4. Poussez les verrous de la charnière vers la cavité de la gamme vers et vers la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Reposez l'encoche sur le bord inférieur de charnière



Appuyez sur la charnière pour verrouiller

COINSEILS DE DÉPANNAGE

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

Problème	Cause Possible	Que Faire
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon ancien. Quelque chose ne vas pas avec les réglages de température?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de celui de votre ancien four et peut donc cuire différemment de votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures de votre recette et utilisez les positions de crémaillère recommandé dans le guide de cuisson. Si vous pensez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler vous-même la température en fonction de vos préférences de cuisson. Voir la section Commandes du four.
La nourriture ne cuit pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées	Voir la section Modes de cuisson.
	La position du rack est incorrecte ou le rack n'est pas de niveau	Voir la section Modes de cuisson et le guide de Cuisson.
	Ustensiles de cuisine ou batterie de cuisine de taille inadéquate utilisés	Voir la section Batterie de cuisine.
	La température du four doit être ajustée	Voir la section Commandes du four.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées	Assurez-vous de sélectionner le mode de grill approprié
	Position incorrecte du rack utilisée	Voir le guide de cuisson pour des suggestions de localisation du rack
	Batterie de cuisine non adaptée à la cuisson au grill	Utilisez une casserole spécialement conçue pour la cuisson au grill
	La feuille d'aluminium sur la lèche frite n'a pas été correctement installé ou fendue pour drainer la graisse	Si vous utilisez une feuille d'aluminium sur la lèche frite, enveloppez bien et ajoutez des fentes conformes à celles de la casserole pour permettre à la graisse de s'égoutter
La température du four est trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée	Voir la section Commandes du four.
Voir la section Commandes du four.	Un fusible dans votre maison peut-être grillé ou le disjoncteur déclenché	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur
	Les commandes du four sont mal réglées	Voir la section Utilisation du four.
	Le four est en mode sabbat	Vérifiez que le four n'est pas en mode sabbat. Voir la section mode sabbat
Son "craquelé" ou "éclaté"	Il s'agit du métal chauffant ou refroidi pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage	C'est normal.
Pourquoi la cuisinière fait un "clic" lorsque j'utilise le four?	Votre cuisinière a été conçue pour maintenir un contrôle plus strict de la température du four. Vous pouvez entendre les éléments chauffants du four faire des "clics" plus souvent qu'avec des fours plus anciens pour obtenir de meilleurs résultats, lors des cycles de cuisson, de rôtissage, de convection et de nettoyage automatique	C'est normal.
Parfois, le four prend plus de temps à préchauffer à la même température	Ustensiles ou aliment dans le four	Les ustensiles ou la nourriture dans le four rendra plus long le temps pour préchauffer. Retirez ces éléments pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four	L'ajouts de plusieurs grilles dans le four rendra le préchauffage plus long. Retirez quelques grilles/racks.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse	Serrer ou remplacer l'ampoule. Reportez-vous à la section Lumière du four pour savoir comment remplacer l'ampoule.

COINSEILS DE DÉPANNAGE

Problème	Cause Possible	Que Faire
Les bruleurs ne maintiennent pas une ébullition ou la cuisson n'est pas assez rapide	Ustensile de cuisine inappropriée utilisée.	Utilisez des casseroles plates et correspondant au diamètre du bruleur sélectionné.
	Dans certaines régions, la puissance (tension) peut être faible.	Couvrir la casserole avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
Les bruleurs ne fonctionnent pas correctement	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les contrôles sont réglés incorrectement..	Vérifiez que le contrôle correct est défini pour le bruleur que vous utilisez
Le bruleur cesse de briller lorsqu'elle est tournée vers un réglage inférieur	L'appareil est toujours allumé et chaud	C'est normal
Égratignures (peuvent apparaître sous forme de fissures) sur la surface vitrée de la table de cuisson	Méthodes de nettoyage incorrectes utilisées.	Les rayures ne sont pas retirables. Les petites rayures deviendront moins visibles avec le temps à la suite du nettoyage.
	Ustensiles de cuisine à fond rugueux sont utilisés ou des particules grossières (sel ou sable) étaient entre l'ustensile et la surface de la table de cuisson. L'ustensile de cuisine a été glissée sur la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est propre avant utilisation et utilisez un ustensile de cuisine à fond lisse
Zones de décoloration sur la table de cuisson	Les débordements de nourriture n'ont pas été nettoyés avant la prochaine utilisation.	Voir la section Nettoyage de la table de cuisson en verre.
	Surface chaude sur un modèle avec une table de cuisson de couleur claire.	C'est normal. La surface peut sembler décolorée quand elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra avec le refroidissement du verre.
Plastique fondu à la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la table de cuisson chaude.	Reportez-vous à la section Risque de surface de verre pour dommages permanents dans la section Nettoyage de la table de cuisson en verre.
Piqûre (ou indentation) de la table de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la table de cuisson	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.
Cyclage et arrêt fréquents des bruleurs	Ustensile de cuisine inappropriée utilisée.	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson plats pour minimiser le nombre de cycles.
La porte vitrée du four semble être "teinté" ou avoir une couleur "arc-en-ciel".	La vitre du four interne est recouverte d'une barrière thermique pour refléter la chaleur dans le four afin de prévenir les pertes de chaleur et garder la porte extérieure au frais pendant la cuisson	C'est normal. Sou certaines lumières ou certains angles, vous pouvez voir cette teinte ou couleur de l'arc-en-ciel
Le tiroir ne glisse pas en douceur ou traîne	Le tiroir n'est pas aligné	Déployez complètement le tiroir et poussez-le à fond. Voir la section Entretien et nettoyage de la cuisinière
	Le tiroir est surchargé ou la charge esst déséquilibrée	Réduire le poids ou redistribuer le contenu du tiroir
Vapeur venant des fentes de ventilation	Lors de l'utilisation du four, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements de ventilation. A mesure que le nombre de grilles ou la quantité de nourriture à cuire augmente, la quantité de vapeur visible augmente.	C'est normal

GARANTIE LIMITÉE

Haierappliances.ca

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service de fabrication ou par un technicien agréé Customer Care®. Pour planifier une visite de service technique sur Internet, visitez notre site **Haierappliances.ca**, ou appelez Haier au 1-800-561-3344. Lorsque vous appelez pour demander le service, ayez les numéros de série et de modèle disponibles.

La maintenance de votre appliance peut nécessiter l'utilisation du port de données intégré pour les diagnostics. Cela donne à un technicien de service après-vente Haier des informations sur votre appareil. Si vous ne souhaitez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Haier, veuillez aviser votre technicien de ne pas soumettre les données à Haier au moment de la maintenance.

Pour la Période de	Haier remplacera
Un An Depuis la date d'achat originale	Toute partie de la cuisinière qui tombe en panne à cause d'un défaut de matériaux ou de la fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'unan, HAier fournira, gratuitement, tous les travaux et services à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Haier ne couvrira pas:

- Voyages de service à domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Installation, livraison ou maintenance inappropriée.
- La défaillance du produit s'il est utilisé de manière abusive, mal utilisé, modifié ou utilisé à des fins autres que celles prévues ou utilisé commercialement.
- Remplacement des fusibles de la maison ou remise à zéro des disjoncteurs.
- Dommages causés au produit par un accident, un incendie, des inondations ou des cas de force majeure.
- Dommages accessoires ou consécutifs causés par des défauts éventuels avec cet appareil.
- Les dommages à la finition, tels que la rouille de surface, le ternissement ou les petites imperfections non signalés dans les 48 heures suivant la livraison.
- Dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour fournir le service requis.
- Service de réparation ou de remplacement des ampoules, à l'exception des ampoules à LED.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit telle que prévue dans cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation 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 et à tout propriétaire subséquent pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de garantie à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par MC Commercial INC.

Certains provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits légaux dans votre province, consultez votre bureau des affaires de consommation local ou provincial.

**Garante: MC Commercial,
Burlington, ON, L7R 5B6**

Prolongation de garantie: Achetez une garantie prolongée Haier et: renseignez-vous sur les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur

Haierappliances.ca

Ou en composant le 1-877-561-3344 pendant les heures normales de bureau. Haier Service sera toujours là après l'expiration de votre garantie.

ACCESOIRES

Vous cherchez quelque chose de plus?

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

Reportez-vous à la page Assistance aux consommateurs pour obtenir des numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Ces produits et plus sont disponibles.

Accessoires

Petite Lèche frite (8³/₄" x 1¹/₄" x 13¹/₂")

Pièces

Grilles de four

Brûleurs de four

Ampoules

Fournitures de nettoyage

Lingette en acier inoxydable CitriShine™

Nettoyant pour appareils en acier inoxydable Cerama Bryte®

Tampons de nettoyage CERAMA BRYTE® pour tables de cuisson en céramique

Nettoyant pour table de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®

Grattoir en céramique CERAMA BRYTE®

Kit (le kit comprend la crème et le grattoir de la table de cuisson)

Lubrifiant Grafite

REMARQUES

IMPORTANT

Ne pas retourner ce produit au magasin

Si vous avez un problème avec ce produit, veuillez appeler le 1-800-561-3344 pour demander le nom et le numéro de téléphone du centre de service clientèle agréé le plus proche.

**VOUS AVEZ BESOIN D'UN ACHAT DATÉ, D'UN NUMÉRO SW MODÈLE
ET D'UN NUMÉRO DE SÉRIE POUR LE SERVICE CLIENT/ÉLE.**

Haier